АСТ
ИЗДАТЕЛЬСТВО

быстро, вкусно, просто

Вкуснейшие пловы

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Приведены рецепты приготовления самых разнообразных пловов. Воспользуйтесь заинтересовавшим вас рецептом и приготовьте вкусный плов для ваших близких. Для широкого круга читателей.

- Вкуснейшие пловы
- Почетное блюдо
- Все, что нужно знать о плове
- Приготовьте сами
- Плов классический
- Плов по-узбекски
- Плов из баранины с морковью и помидорами
- Плов из баранины
- Плов из баранины с тыквой и овощами
- Плов из баранины острый
- Плов из баранины с барбарисом
- Плов из баранины с гранатом
- Плов из баранины с черносливом и корицей
- Плов из баранины с фасолью и тмином
- Плов из баранины с брюквой
- Плов из курицы с сельдереем
- Плов из свинины с брюквой
- Плов по-бурятски
- Плов из кролика
- Плов из кролика с грибами
- Запеченный плов из зеленого лука с яйцами и брынзой
- Плов с помидорами
- Плов с баклажанами
- Плов с зеленым горошком
- Плов со сладким перцем
- Плов яичный
- Плов с фасолью и сыром
- Плов с зеленым горошком
- Плов с луком и яйцами
- Плов овощной с грибами
- Плов с морковью
- Плов с краснокочанной капустой
- Плов с крапивой
- Плов с морковью и черносливом
- Плов из риса с фруктами и овощами
- Плов с изюмом

- Плов с тыквой, айвой и яблоками
- Плов с тыквой и яблоками
- Плов овощной с апельсином
- Плов с томатом и сыром
- Плов с овощами и рыбой
- Плов с капустой
- Плов с курицей и свининой
- Плов таджикский
- Плов по-душанбински
- Плов по-азиатски
- Плов турецкий
- Плов ассирийский
- Плов откидной по-грузински
- Плов по-болгарски
- Плов раздельный по-самаркандски
- Плов по-азербайджански
- Плов по-итальянски
- Плов по-турецки
- Плов по-индийски
- Плов бухарский
- Плов с бананами
- Плов грибной
- Плов с чесноком и кизилом
- Плов узбекский с горохом
- Плов праздничный
- Плов узбекский свадебный
- Плов со сладким перцем
- Плов с чесноком и грушами
- Плов с горбушей
- Плов без мяса
- Плов с финиками
- Плов из цыпленка с дыней
- Плов на сливочном масле
- Плов из индейки с каштанами
- Плов овощной с рисом
- Плов из баранины с алычой и гранатом
- Плов сладкий с ананасом
- Плов куриный с лимоном
- Плов с экзотическими фруктами
- Плов с картофелем и мятой
- Плов с колбасой, сосисками и ветчиной
- Плов с копченой курицей
- Плов из дичи с желтой черешней
- Плов с фаршем и хурмой

- Плов с омлетом и рыбой
- Плов с бараниной и клюквой
- Плов с курицей, миндалем и бананом
- Плов с яичницей и ветчиной
- Плов с финиками и креветками
- Плов с дыней и сушеными сливами
- Плов с алычой
- Плов с фаршем и кокосом
- Плов из гречки с говядиной
- Плов из коричневого риса
- Плов с осьминогом
- Плов из морского гребешка
- Плов с трепангами
- Плов с сушеными грибами и кабачками
- Плов в тыкве
- Плов с яблоками и корицей
- Плов со сладким перцем и шелковицей
- Плов сладкий с курагой
- Плов сладкий с бананом
- Плов с черносливом и киви
- Плов с абрикосами
- Плов овощной с сушеными яблоками
- Плов острый с творогом и сыром
- Плов из говядины с капустой
- Плов с куриной печенью и ветчиной
- Плов с печенью
- Плов на скорую руку
- Плов сборный
- Плов самаркандский
- Плов с сушеным помидором, персиками и айвой
- Плов с шампиньонами
- Плов фруктовый
- Плов из курицы по-турецки
- Плов с курицей, грибами и миндалем
- Плов фруктово-овощной с медом
- Плов из баранины с каштанами
- Плов с изюмом и манго
- Молочный плов
- Плов из бараньего фарша
- Плов из баранины с фасолью
- Плов фисинджан
- Плов с хурмой
- Плов с дичью и хурмой
- Плов с копченой индейкой

- Плов из бараньего фарша с яйцами
- Плов с уткой
- Плов с фаршированными перепелками
- Плов с курдючной оболочкой
- Плов с сомом
- Плов с лапшой
- Плов на морковном соке
- Плов с голубцами из виноградных листьев
- Плов с фрикадельками
- Плов с курицей и овощами
- Плов с курицей и изюмом
- Плов с курятиной в горшочках
- Плов из потрохов
- Плов с мидиями и майонезом
- Плов с курицей и беконом из духовки
- Плов раздельный
- Плов с кальмарами

Вкуснейшие пловы
Составитель Костина Дарья

Почетное блюдо

В XV веке плов считался одним из самых почетных блюд. Его подавали только на свадьбах и больших праздниках. Зато сейчас, исключая завтрак, плов можно и нужно употреблять в любое время дня, даже по нескольку раз, если очень хочется!

Рецептов плова существует множество. А основных видов плова всего два – узбекский, когда рис готовят вместе с мясом, и азербайджанский, когда рис готовят отдельно от мясной (или другой основной) части плова.

Обычно плов состоит из мяса и зерна. В классическом варианте чаще всего зерновой частью является рис, но это не значит, что она не может состоять и из других видов зерна (ячменя, гречки, пшеницы, гороха, фасоли, кукурузы), причем как целиком, так и частично, наряду с рисом. Так же и мясная часть, на востоке обычно приготавливаемая из баранины, может быть из чего угодно – мясного фарша, курицы, свинины, говядины, индейки, фазанов, куропаток, перепелов, осетрины, севрюги, ветчины, колбасы и даже мидий и осьминогов.

В качестве приятного дополнения к плову могут служить практически любые сушеные (курага, изюм, чернослив) и свежие (банан, черешня, айва, финики, клюква, дыня и т. п.) фрукты. Использование различных фруктов придает плову свежий, яркий вкус и пикантность.

Воспользуйтесь заинтересовавшим вас рецептом и приготовьте вкусный плов для ваших близких.

Приятного аппетита!

Все, что нужно знать о плове

● Обычно готовый плов подают в одном блюде на две, четыре, шесть и более персон. Посудой для подачи служат большие плоские фарфоровые, фаянсовые, гончарные блюда. На них плов кладут горкой, а сверху – куски мяса, фрукты, айву, чеснок. Все посыпают рубленым зеленым луком. Можно подавать плов и отдельными порциями в тарелках и неметаллических мисках.

● Если плов подгорел, нужно котел снять с огня и поставить в холодную воду. Переложить плов в другой котел и продолжать варку.

● Жир при перекаливании не разбрызгивается, если в котел насыпать немного соли.

● Плов может подгореть от того, что плохо вымыт котел.

● Если плов недосолен, его можно сбрызнуть виноградным уксусом.

● Чтобы подогреть оставшийся плов, следует добавить мелко нашинкованный лук, сбрызнуть плов холодным черным чаем, перемешать и подогревать до испарения влаги.

● Чтобы рис оставался крепким и не разваривался, при его мытье рекомендуется добавить в воду соль (на 1 кг 1 столовую ложку).

● Чтобы плов получился не очень жирным, перед закладкой риса надо положить в котел очищенную картофелину.

● Освежить вялую морковь можно, положив ее в кастрюлю с холодной водой и сбрызнув уксусом. Через 20–30 минут ее сочность и хрупкость восстановятся.

● Если плов пересолен, надо добавить в него растопленное сливочное масло: на одну порцию – чайную ложку.

● Жесткое мясо хорошо разваривается, если его предварительно полчаса вымачивать в виноградном уксусе.

● Если плов получился слишком жирный, к столу можно подать виноградный уксус, кислые зерна граната, зелень, редис. Жирность и плотность плова хорошо смягчают редька, огурцы, свежие помидоры, репчатый лук и салаты из этих овощей.

● В плов входят такие основные компоненты: лук, морковь, мясо, рис, жир, соль, вода, а также специи и приправы.

● К плову подают свежие фруктовые и овощные соки, обладающие высокой кислотностью, например, сок граната, клубники, вишни и томатов. Они способствуют лучшему усвоению плова, дополняют его витаминами, минеральными солями и другими полезными веществами, смягчают ощущение

сильной жажды.

Приготовьте сами

Плов классический

● *1 кг мяса, 1 кг риса, 300 мл подсолнечного масла, 1 кг моркови, 5 крупных головок лука.*

Казан поставить на огонь и хорошенько прогреть. Когда масло прокалится, бросить в казан маленькую луковичку. Когда она почернеет, вытащить ее. Теперь масло очистилось и приобрело хороший запах.

Мясо для этого плова годится любое. Едва выпарится вода и мясо начнет покрываться корочкой, положить лук. Чуть убавить огонь и немного потушить лук, а затем добавить морковь, нарезанную тонкой соломкой. Теперь можно посолить, поперчить и добавить специи (зира, барбарис).

Хорошенько потушить морковь, добавить в казан чуть меньше литра воды и дать покипеть на маленьком огне 10–15 минут. Сделать огонь максимально сильным и засыпать рис в казан. Как только уровень воды опустится ниже уровня риса, проделать несколько ямок до дна казана.

Когда вода выпарится, рис надо разровнять, сделать посередине отверстие и влить 50–60 мл холодной воды. Закрыть крышку казана и сделать маленький огонь. Через 20 минут плов будет готов.

В плов можно положить картофель (перед закрытием) или голубцы из виноградных листьев, вместо воды налить гранатовый сок, добавить финики, цукаты, миндаль и фисташки.

Плов по-узбекски

● *2–3 стакана риса, 400 г жирной баранины, 200–300 г моркови, 150–200 г лука, 200 г бараньего или говяжьего сала или растительного масла.*

Баранину нарезать небольшими кусочками и обжарить в котелке на сильно разогретом жире, добавить лук, морковь, нарубленные соломкой, и обжарить вместе с мясом; затем баранину залить 4 стаканами воды, добавить соль, перец и довести до кипения. Рис промыть, сливая воду 3–4 раза, положить в котелок с мясом и разровнять. Когда вода выкипит, на поверхности риса сделать несколько углублений до дна при помощи веселки или деревянной палочки; чтобы плов не подгорел, влить в эти углубления по 1–2 столовые ложки воды, после чего котелок плотно закрыть крышкой и оставить на 25–30 минут на очень слабом огне.

При подаче плов поместить на блюдо в виде горки, сверху положить кусочки баранины и посыпать сырым луком, нарезанным соломкой.

Плов из баранины с морковью и помидорами

● *500 г баранины (мякоти), 3 столовые ложки жира или растительного масла, 2 головки репчатого лука, 1 стакан риса, 3 стакана воды, 4 моркови, 4 помидора или 1 столовая ложка томатной пасты, красный перец, зелень, соль.*

Маленькие кусочки мяса подрумянить в горячем жиру. Там же обжарить лук и маленькие кубики моркови. Добавить нарезанные помидоры или томатную пасту и залить тремя стаканами горячей воды. Жидкость остро заправить, положить промытый рис, перемешать и тушить в плотно закрытой посуде на плите или в духовке до полной готовности. Необходимо следить за тем, чтобы пища не подгорала. В случае надобности долить воды и слегка перемешать вилкой. Подавая на стол, посыпать зеленью. На гарнир – свежий огурец или зеленый салат.

Плов из баранины

● *100 г баранины (грудинка и мякоть лопатки), 15 г столового маргарина, 150 мл воды, 70 г риса, 15 г репчатого лука, лавровый лист, перец, соль.*

Мясо разрубить на куски по 35–40 г, посыпать солью и перцем, обжарить, положить в сотейник и залить пассерованным в жире томатом и горячей водой. Когда жидкость закипит, засыпать промытый рис. Добавив пассерованный лук и лавровый лист, варить на слабом огне, осторожно помешивая до тех пор, пока вся жидкость не будет впитана рисом. Довести до готовности в жарочном шкафу.

Плов из баранины с тыквой и овощами

● *500 г баранины, 150 г риса, 1 кг тыквы, 100 г репчатого лука, 200 г помидоров, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Баранину отделить от костей, нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить, посыпать рубленой зеленью петрушки, смешать с поджаренным луком.

Рис промыть, ошпарить кипятком и соединить с мясом. Тыкву очистить от семян и кожицы, разрезать на ломтики, посолить и обжарить в масле. Обжаренную тыкву уложить ровным слоем в кастрюлю, на тыкву положить слой мяса с рисом, сверху закрыть половинками помидоров. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить в духовом шкафу до готовности. Тыкву можно заменить сладким перцем, кабачками, свежей капустой, айвой.

Плов из баранины острый

● *500 г баранины (мякоти), 3 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 маленький лавровый лист, 2 шт. гвоздики, красный перец, 1 стакан риса, 3 стакана воды, соль.*

Мясо нарезать соломкой, подрумянить в жиру вместе с рубленым луком и чесноком, добавить приправы и столько горячей воды, чтобы она едва покрывала мясо. Тушить на слабом огне. Когда мясо будет готово, лавровый лист и гвоздику удалить и перемешать тушеное мясо с отварным рисом.

На гарнир можно подать салат из сырых овощей и тушеную свеклу.

Плов из баранины с барбарисом

● *1 кг риса, 1 кг баранины, 600 г моркови, 500 г репчатого лука, 300 г курдючного сала, барбарис, черный перец, соль.*

Мякоть баранины нарезать кусочками, посыпать солью, черным перцем, положить в глубокую посуду с раскаленным жиром и обжарить до коричневого цвета. Затем добавить шинкованную соломкой морковь, обжарить, добавить нарезанный полукольцами репчатый лук, обжарить все вместе, залить водой, дать закипеть и добавить промытый рис и барбарис. Тушить плов при слабом кипении, закрыв посуду крышкой.

Плов из баранины с гранатом

● *1½ стакана риса, 500 г баранины, 3 головки репчатого лука, 2 граната средней величины, ½ стакана топленого масла.*

Баранину разрубить на небольшие куски, посыпать солью и перцем, обжарить на масле или на сале вместе с мелко нарезанным луком. Как только лук и баранина поджарятся, залить их водой настолько, чтобы только покрыть водой баранину; прибавить зерна граната, кастрюлю закрыть и тушить мясо, пока оно не сделается мягким.

Для приготовления плова рис тщательно промыть и замочить в теплой воде в течение часа для набухания, после чего откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, рис засыпать в подсоленную кипящую воду и варить, пока крупинки снаружи станут мягкими, а внутри еще будут сохранять некоторую упругость. В этот момент рис надо откинуть на сито, для охлаждения полить его холодной водой. Затем в глубокой кастрюле растопить часть жира, положить туда отваренный рис, полить остальным жиром, закрыть кастрюлю крышкой и нагревать в течение 40–45 минут.

Для того чтобы рис не пристал ко дну кастрюли, на дно предварительно надо положить очень тонкую лепешку из пресного теста, приготовленного как для лапши. Эту лепешку подают на стол вместе с пловом. При подаче на блюдо положить куски баранины вместе с соком, в котором они тушились, и засыпать их горячим пловом.

Плов из баранины с черносливом и корицей

● *500 г баранины, 1 стакан риса, 60 г жира, 2 маленькие головки лука, 200 г чернослива, корица, шафран.*

Нарезать мясо на маленькие кусочки, подрумянить в 2 столовых ложках разогретого жира. Там же поджарить лук, добавить соль и 2 стакана горячей воды, тушить 10 минут, положить тщательно вымытый чернослив, заправить корицей и продолжать тушить на слабом огне до полной готовности.

Сухой рис поджарить в оставшемся жиру так, чтобы он стал прозрачным (подрумянивать нельзя), добавить 1 л кипятка и варить на слабом огне. Когда рис будет готов, откинуть его на сито и смешать с настойкой шафрана. Рис положить на блюдо, сверху поместить мясо с черносливом.

Плов из баранины с фасолью и тмином

● *500 г баранины, перец, тмин, 1 стакан риса, 100 г фасоли, 60 г жира, зелень, соль.*

Нарезать мясо на маленькие (20 г) кусочки, обжарить в разогретом жиру, заправить солью и перцем, добавить немного горячей воды и тушить до полной готовности.

Фасоль и рис отварить отдельно. Фасоль опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до полной готовности. Сухой рис прогреть в жиру до прозрачности, добавить 1 л кипятка, посолить и варить на слабом огне. Если воды слишком много и рис кипит очень сильно, то отвар загустеет. Готовый рис откинуть на сито, дать воде стечь, затем переложить рис на блюдо, мясо и фасоль положить сверху. Посыпать нарубленной зеленью или положить целые листья петрушки на блюдо рядом с пловом.

Плов из баранины с брюквой

● *500 г баранины (мякоти), 80 г жира, 600 г брюквы, ½ стакана риса, ½ стакана воды, красный перец, соль.*

Маленькие кубики мяса подрумянить в гусятнице в горячем жиру. Там же обжарить маленькие кубики брюквы и сухой рис (немытый), добавить воду, приправы, все перемешать и тушить под крышкой до полной готовности. Необходимо следить, чтобы мясо не подгорело. В случае надобности долить воды. Когда мясо будет готово, слегка перемешать вилкой. Подать на стол с кисло-сладким салатом.

Плов из курицы с сельдереем

● *1 стакан риса, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 головки лука, 1 сельдерей (100 г), 1 морковь, 2 стакана нарезанного на кубики вареного или жареного мяса птицы, 1 стакан консервированного горошка, перец, 1 лавровый лист, 1 стакан консервированных помидоров, зелень, соль.*

Рис обжарить в масле вместе с тертым или рубленым луком, сельдереем и морковью. Добавить бульон. Тушить на слабом огне под крышкой в течение 15–20 минут. Затем положить мясо, горошек, приправы, при желании помидоры, тушить еще 5–10 минут. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью. На гарнир подходят салаты из сырых овощей – моркови, редьки, свежих огурцов или зеленый салат.

Плов из свинины с брюквой

● *500 г свинины, 1 головка репчатого лука, ½ корня петрушки, 500 г брюквы, 1 л воды, 1½ стакана риса или перловой крупы, соль, перец, 1 столовая ложка томатного пюре.*

Мясо нарезать на маленькие кубики, обжарить в гусятнице. Если мясо постное, то его можно подрумянить в жиру. Добавить рубленого лука или петрушки, чуть позднее налить воды и тушить под крышкой в течение 1 часа. Брюкву нарезать на маленькие кубики, положить в гусятницу и тушить вместе с мясом 15 минут, затем добавить промытый рис и тушить до полной готовности (2 минуты). Если вместо риса взята перловая крупа, то ее кладут на 1 минуту раньше, чем брюкву. Заправить одновременно с крупой солью, перцем, тушеным в жиру томатным пюре. Готовое блюдо можно посыпать рубленой зеленью.

Плов по-бурятски

● *400 г баранины (можно говядины или свинины), 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 1 стакан риса, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, 50 г сливочного масла, 20 г жира, соль, перец.*

Нарезать кубиками мясо, слегка обжарить в жиру, поперчить и посолить. Большую луковицу порезать тонкими кольцами и уложить ее поверх обжаренного мяса. Морковь порезать тонкой соломкой и засыпать ею мясо и лук. Сверху положить стакан перебранного и промытого риса. Залить все водой так, чтобы рис был полностью покрыт. Посолить, накрыть крышкой и поставить на 40–50 минут на слабый огонь или в духовой шкаф с температурой 200 °С. Чеснок крупно порезать и опустить внутрь почти готового плова. Затем добавить лавровый лист, небольшие кусочки сливочного масла. Ни в коем случае не перемешивать. Через 7–10 минут плов готов. Уложить его на большое блюдо, украсить зеленью.

Плов из кролика

● *1 кг мяса кролика, 1 стакан риса, 1 морковь, 1 луковица, молотый перец, 2 стакана воды, 2 столовые ложки растительного масла, соль.*

Мясо кролика нарезать кусочками, положить в уксусный маринад, выдержать 2 часа, вынуть и обсушить салфеткой, обжарить до образования румяной корочки в жире. Промытый рис варить в кипящей воде, добавить обжаренное мясо, жир, соль и поставить тушить под крышкой в духовке. Обжарить в жире натертую стружкой морковь, нарезанный кольцами лук и добавить в плов. Продолжать тушение до готовности риса.

Плов из кролика с грибами

● *350–400 г крольчатины, 2 столовые ложки жира, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 3 стакана воды, 1 стакан риса, 300 г свежих или 1 стакан соленых грибов, перец, 1 стакан консервированного горошка, 1 чайная ложка пряного соуса, зелень петрушки, соль.*

Нарезанного кусками кролика обжарить в жиру до образования светло-коричневой корочки, добавить крупно натертые или рубленые лук и петрушку, залить водой и тушить мясо до полуготовности. Положить рис и обжаренные в жиру грибы, посолить, заправить и тушить все вместе 25 минут. Примерно в середине тушения добавить горошек. Если жидкости мало, то можно подлить и рассол из консервов. Готовый плов посыпать рубленой зеленью. К столу хорошо подать соленые огурцы или салат из сырых овощей.

Запеченный плов из зеленого лука с яйцами и брынзой

● *500 г зеленого лука, 50 г сливочного масла, 3 помидора, ½ стакана вареного риса, ¾ стакана воды, ½ стакана молока, 3 яйца, ½ стакана тертой брынзы.*

Зеленый лук вымыть, нарезать кусочками длиной 2–3 см и потушить в сливочном масле. К тушеному луку добавить нарезанные помидоры, сваренный, как для плова, рис, воду и немного масла. Все перемешать и переложить на противень. Противень поставить в духовку и держать там до тех пор, пока рис не впитает всю воду. Взбить яйца с молоком и натертой на крупной терке брынзой, все перемешать и вылить смесь на противень. Слегка размешать и снова поставить в духовку.

Плов с помидорами

● *½ стакана риса, 1½ столовой ложки сливочного или растительного масла, 1 помидор, зелень и соль по вкусу.*

Промытый рис отварить в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) до полуготовности, откинуть на дуршлаг, чтобы отвар стек.

В сотейнике растопить сливочное или растительное масло. Выложить рис слоями вперемежку со свежими помидорами, очищенными от кожицы и нарезанными дольками. Каждый слой поливать растопленным маслом. Посуду закрыть крышкой и поставить в духовку на 30–40 минут.

Готовый плов выложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Плов с баклажанами

● *500 г риса, 400 г баклажанов, 200 г сладкого перца, 250 г грибов, 350 г помидоров, 150 г сливочного масла (50 г для риса и 100 г для овощей и грибов), зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

В посуде с разогретым сливочным маслом слегка спассеровать измельченный репчатый лук, добавить разрезанные стручки сладкого перца (без семян), нарезанные кусочками свежие белые грибы или шампиньоны, баклажаны, нарубленные в форме кубиков, нарезанные на дольки помидоры без семян, немного зелени петрушки и укропа. Все перемешать, посолить, закрыть посуду крышкой и, периодически помешивая, тушить до полной готовности.

Рис для плова можно приготовить двумя способами:

1) вымытый рис засыпать в подсоленную кипящую воду (6 л воды и 60 г соли на 1 кг риса), добавить сливочное масло и варить при слабом кипении, изредка помешивая. Как только рис набухнет, перемешивание прекратить, посуду закрыть и доваривать рис еще 30 минут на умеренном огне;

2) подготовленный рис положить в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении. Когда рис набухнет и станет мягким, откинуть его на дуршлаг, облить горячей водой. После того как вода стечет, рис опустить в посуду, добавить растопленное сливочное масло, перемешать и прогреть в духовке, помешивая.

При подаче положить на тарелку готовый рис, в центре сделать углубление, которое наполнить овощами.

Плов с зеленым горошком

● *300 г риса, 1 кг зеленого горошка в стручках, 60 г смальца, 1 луковица, 0,5 л бульона, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Горошек очистить, стручки сварить в 300 мл воды. Мелко рубленый лук и зелень петрушки обжарить на смальце (5–7 минут), добавить вымытый сцеженный рис, залить 150 мл отвара гороховых стручков и бульоном. Затем добавить зеленый горошек, посолить и под крышкой варить до готовности.

Плов со сладким перцем

● *2 стакана риса, 200 г перца, 4 стакана воды, 50 г растительного масла, 2–3 помидора, 1 луковица, зелень, душистый перец, соль по вкусу.*

Рис обдать горячей водой и дать ей стечь. В казанок влить масло и обжарить рис до желтоватого цвета. Добавить нарезанный небольшими кубиками сладкий перец, кусочки помидоров без кожицы и, помешивая, обжаривать все вместе еще несколько минут. Затем положить пассерованный лук, соль, душистый перец и залить водой или бульоном. Плов варить на слабом огне 15–30 минут.

Плов яичный

● *2 стакана риса, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка настоя шафрана, 6 луковиц, 1 пучок зеленого лука, 150–200 г сушеного кизила, 6–8 яиц, 2½ столовой ложки растительного масла, 50–100 г сливочного масла, 1 чайная ложка черного молотого перца, 2 чайные ложки мяты и эстрагона (сушеных), соль по вкусу.*

Рис отварить, как для джуджа-плова, окрасить настоем шафрана, пропитать маслом, поставить греться. Отделить белки от желтков, белки взбить, желтки оставить целыми.

В глубокой сковороде или широкой кастрюле разогреть вместе растительное и сливочное масло, всыпать мелко нарезанный репчатый и зеленый лук и обжаривать в течение 10 минут. Затем добавить перец, соль, пюре из предварительно замоченного и протертого кизила, перемешать и обжаривать еще 5 минут, после чего уменьшить огонь до слабого и ввести взбитые белки. Деревянной ложкой сделать в массе углубления, влить в эти лунки желтки, посыпать всю поверхность измельченными мятой и эстрагоном и запечь желтки.

Готовый рис выложить на блюдо. Сверху риса осторожно целиком выложить приготовленную основу.

Плов с фасолью и сыром

● *2 стакана риса, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 1 зубок чеснока, 3 столовые ложки нарезанной зелени петрушки, 2 стакана овощного отвара, 3 столовые ложки томатной пасты, 250 г мелкой фасоли, 3 столовые ложки тертого сыра, 3 столовые ложки сливочного масла.*

Фасоль промыть, замочить на 12 часов в холодной кипяченой воде и в этой же воде сварить. Лук очистить, порезать, поджарить на растительном масле до янтарного цвета, добавить толченый чеснок и мелко нарезанную зелень петрушки. Потушить несколько минут, после чего добавить овощной отвар и томатную пасту, довести до кипения, затем всыпать тщательно промытый рис. Довести до готовности под крышкой, перемешать со сваренной фасолью. Положить в смазанную растительным маслом сковороду, посыпать тертым сыром, положить сверху несколько кусочков сливочного масла и поставить в горячую духовку на 20 минут.

Плов с зеленым горошком

● *1½ стакана риса, 2 стакана воды, 400 г зеленого горошка (1 маленькая банка), 3 столовые ложки сливочного масла, молотый красный перец, соль.*

Рис перебрать, несколько раз промыть, всыпать в кипящую подсоленную воду, добавить 1 столовую ложку сливочного масла и варить на слабом огне. Когда вода впитается в крупу, доварить на водяной бане. В рис добавить подогретый в маринаде отцеженный горошек, перемешать со сливочным маслом, поперчить и досолить по вкусу.

Плов с луком и яйцами

● *1½ стакана риса, 2½ стакана воды, 1 большая луковица, 2 столовые ложки маргарина, 4 яйца, соль, зелень петрушки и укропа.*

***Для соуса** : 2–3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки маргарина, 1 стакан овощного отвара, ½ стакана сметаны, соль.*

Рис перебрать, несколько раз промыть, всыпать в кипящую подсоленную воду. Лук очистить, порезать, поджарить на маргарине до янтарного цвета, добавить в рис, перемешать и варить на слабом огне на рассекателе пламени. Яйца помыть, сварить всмятку, очистить, разрезать вдоль пополам.

Приготовить соус : из маргарина и муки сделать заправку, развести овощным отваром, добавить томатную пасту, сметану, соль по вкусу. Сваренный рис полить соусом, положить половинки яиц и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Плов овощной с грибами

● *2 стакана риса, 3 помидора или 3 столовые ложки томата-пасты, 3 луковицы, 1 морковь, 6 грибов, черный молотый перец, зелень, 2 зубка чеснока, соль.*

В казане обжарить в растительном масле лук и морковь с помидорами или томатной пастой до золотистого цвета, затем добавить промытый рис, перемешать, залить водой в соотношении: на 1 стакан риса 2½ стакана воды, посолить, поперчить и варить на слабом огне под крышкой до тех пор, пока рис впитает воду. Подавать плов, посыпав свежей зеленью и толченым чесноком. В плов с рисом можно положить заранее обжаренные грибы.

Плов с морковью

● *3 моркови, 50 г сливочного масла, ½ стакана риса, 1 стакан молока, зелень и соль по вкусу.*

Нарезать кружочками морковь, положить в посуду, добавить промытый рис, сливочное масло. Залить молоком и припустить до готовности. При подаче посыпать зеленью, посолить по вкусу.

Плов с краснокочанной капустой

● *1 кочан капусты, 4 головки репчатого лука, ½ стакана риса, ½ стакана бульона, ½ стакана топленого масла.*

Репчатый лук измельчить и поджарить на теплом масле. Небольшой кочан капусты мелко нарезать, смешать с луком, выложить в эмалированную посуду, поверх положить слой риса, добавить топленое масло и бульон. Плотно закрыть посуду крышкой и варить все на слабом огне 4–5 часов.

Плов с крапивой

● *0,5 кг молодой крапивы, ⅓ стакана растительного масла, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 1 чайная ложка молотого красного перца, 1 столовая ложка муки, 1 стакан риса, соль.*

Крапиву перебрать, посолить и выдержать 1 час, после чего промыть холодной водой, дать стечь и спассеровать в течение 2–3 минут без жира. Добавить растительное масло, рубленую зелень петрушки, молотый красный перец и рис. Влить 3 стакана подсоленной кипящей воды и выдержать на слабом огне до набухания риса. Влить разведенную в холодной воде муку. Довести до кипения и через 3–4 минуты снять с огня. Подать с подливкой из кислого молока, измельченного чеснока и рубленой зелени укропа.

Плов с морковью и черносливом

● *60 г моркови, 10 г петрушки (корень), 15 г сливочного масла, 30 г чернослива, 25 г риса, 30 г сметаны.*

Морковь и петрушку нарезать соломкой, обжарить. Чернослив отварить в небольшом количестве воды и вынуть из отвара. Овощи, перебранный и промытый рис положить в отвар и тушить до готовности. При подаче к столу украсить черносливом, полить сметаной.

Плов из риса с фруктами и овощами

● *100 г риса, 25 г изюма, 25 г чернослива, 60 г моркови, 40 г цветной капусты, 25 г сливочного масла, 150 мл воды.*

Рис перебрать, промыть, всыпать в кипящую воду, добавить масло и сахар, варить до готовности на водяной бане. Готовый рис смешать с промытым изюмом, черносливом, тушеной морковью, вареной цветной капустой и тушить под крышкой не менее часа.

Плов с изюмом

● *2 стакана риса, 100 г изюма, ½ стакана топленого масла, 3 столовые ложки сливочного масла.*

Рис перебрать, промыть и залить кипятком на 10–15 минут. Переложить в кастрюлю с кипятком и варить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг. В отдельной посуде растопить сливочное масло, залить рис и, плотно закрыв крышкой, поставить кастрюлю на очень слабый огонь на 25–30 минут. На слабом огне поджарить на масле перебранный, промытый и набухший в воде изюм. При подаче в каждую тарелку положить по кусочку сливочного масла.

Плов с тыквой, айвой и яблоками

● *1½ стакана риса, 500 г тыквы, 200 г свежих яблок, по 100 г айвы и изюма, ½ стакана масла.*

Свежие яблоки и айву очистить от кожицы, удалив семена, разрезать на мелкие кубики и смешать с промытым изюмом. В кастрюле растопить часть масла, покрыть дно ломтиками тыквы, очищенной от зерен и кожицы, на тыкву насыпать ⅓ часть промытого риса, положить слой фруктовой смеси, засыпать рисом, снова положить фрукты и засыпать остальным рисом. Все это полить оставшимся маслом и залить подсоленной водой настолько, чтобы покрыть водой верхний слой риса. Кастрюлю накрыть крышкой и варить плов на слабом огне в течение часа.

Плов с тыквой и яблоками

● *150 г тыквы, 50 г яблок, 20 г сливочного масла, 250 мл молока, 40 г риса, 20 г сахара, 1 яйцо, 20 г сметаны, соль по вкусу.*

Тыкву и яблоки очистить, натереть на терке с крупными отверстиями или мелко нарезать, добавить половину масла, молоко и протушить 5–10 минут. Затем добавить отварной рис, сахар, желток, взбитый белок и все осторожно перемешать. Полученную массу выложить в смазанную маслом формочку или сковороду, сбрызнуть сметаной и запечь. Подать с маслом. Плов можно приготовить на водяной бане.

Плов овощной с апельсином

● *2 стакана риса, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 2 помидора, 1 апельсин, 1 стручок сладкого перца, зелень, чеснок, растительное масло, соль.*

Лучше взять кастрюлю с толстым дном. Рис перебрать, вымыть, поставить на огонь, посолить и тушить, постоянно перемешивая, пока не испарится вся влага, при этом рис должен увеличиться в объеме. Затем влить в кастрюлю 3½ стакана кипятка, накрыть крышкой и варить до готовности на маленьком огне. Перемешивать не нужно. В это время подготовить овощи – обжарить в масле лук, нарезать соломкой морковь, перец и помидоры, а затем соединить их с рисом. Перемешать и дать потушиться вместе под крышкой еще около 5 минут. В готовое блюдо добавить нарезанную зелень, измельченный чеснок, мелко нарезанный апельсин и дать немного настояться.

Плов с томатом и сыром

● *1 стакан риса, ½ стакана томатного соуса, 50 г тертого сыра, 3 столовые ложки масла.*

Промыть рис, сварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Затем рис переложить на сковороду с растопленным маслом и поджаривать, осторожно помешивания, до тех пор, пока рис слегка не зарумянится, после чего залить горячим томатным соусом, посыпать тертым сыром и тщательно перемешать.

Плов с овощами и рыбой

● *500 г филе камбалы, 2 луковицы, 375 г цветной капусты, 500 мл куриного бульона, 225 г риса, шафран, 2 веточки тимьяна, 125 г рыбного филе, 1 щепотка соли, ½ пучка укропа, 1 столовая ложка сметаны.*

Очищенный лук нарезать кубиками и слегка обжарить в кастрюле. Цветную капусту разделить на соцветия, промыть, положить в ту же кастрюлю и тушить 2 минуты. Влить куриный бульон и варить 5 минут на медленном огне. Засыпать рис, шафран и тимьян и, накрыв крышкой, варить на слабом огне 20 минут до набухания.

Рыбное филе измельчить с солью до пюреобразного состояния. Добавить промытый, мелко нарубленный укроп и сметану. Смешать. Тушки камбалы сверху обмазать рыбным фаршем и с широкого конца скатать в трубочку. Трубочки перевязать нитками и тушить 10 минут вместе с рисом.

Плов с капустой

● *200 г мяса, 70 г риса, 90 г цветной капусты или 70 г белокочанной капусты, топленое масло, растительное масло, перец, соль.*

Мясо нарезать по два куска на порцию, отбить, посолить, поперчить и обжарить до образования румяной корочки. Обработанную цветную или белокочанную капусту обжарить во фритюре и посолить. Обжаренное мясо положить в сотейник, на него – обжаренную капусту, сверху – замоченный на 1–2 часа рис и залить холодной водой или бульоном (норма воды такая же, как для обычного плова), посолить, поперчить. Накрыть крышкой и тушить на среднем огне до готовности. Затем плов переложить на раскаленную сковороду с жиром или противень и обжарить.

Плов с курицей и свининой

● *150 г курицы, 100 г риса, 20 г томата-пюре, масло растительное, 50 г консервированного зеленого горошка, 20 г репчатого лука, 50 г свинины (окорок), 40 г красного маринованного перца, зелень, специи, соль.*

Перебранный и промытый рис обжарить на растительном масле. Свинину нарезать мелкими кубиками, обжарить с томатом. Курицу нарубить по 3 куска на порцию и обжарить с добавлением мелко нашинкованного репчатого лука и томата.

На порционную сковороду положить обжаренный рис, свинину и курицу с луком и томатом, залить бульоном и потушить на слабом огне. За 10 минут до готовности добавить зеленый горошек, маринованный перец или лечо. При подаче посыпать зеленью.

Плов таджикский

● *1 кг риса, 800 г баранины, 400 г жира, 8 морковок, 4 луковицы, пучок зелени, 1 чайная ложка барбариса, соль, специи по вкусу.*

В чугунном котле сильно разогреть жир и обжарить в нем целую очищенную луковицу и зачищенную косточку. Вынуть их, затем положить нарезанное кусочками мясо, нашинкованный лук, нарубленную соломкой морковь и обжарить все до образования румяной корочки. После этого влить воду, добавить соль, перец, барбарис, проварить на медленном огне, засыпать предварительно замоченный рис, разровнять и после закипания довести до готовности под крышкой.

Плов по-душанбински

● *4 стакана риса, 400 г баранины, 5–6 яиц, 250 г масла, 3 моркови, 3 луковицы, 2–3 головки чеснока, соль, перец, барбарис.*

Мякоть баранины пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйцо, соль, перец. Сделать из фарша лепешки, в которые завернуть половинки сваренных яиц, обвалять в муке, обжарить в отдельной посуде до полуготовности.

Лук и морковь нарезать, обжарить в масле, влить воду. После того как вода закипит, поместить лепешки из фарша с яйцом, добавить соль, черный и красный молотый перец, пряности, чеснок, предварительно перебранный и промытый рис и разровнять шумовкой (при необходимости долить горячую воду). Когда рис впитает всю жидкость, котел плотно закрыть крышкой и довести плов до готовности на очень слабом огне. При подаче плов поместить горкой, сверху положить мясо с яйцами, разрезанными на 2–4 части, и посыпать рубленой зеленью.

Плов по-азиатски

● *400 г риса, 800 г баранины, 200 г масла, 100 г изюма, стакан вина, 100 г сыра, 3 луковицы, соль, перец.*

Промытый рис отварить в подсоленной воде, снова промыть. Рис должен рассыпаться, и варить его следует в подсоленной воде.

Жирную баранину нарезать кусочками и обжарить. Если это баранья грудинка, ее лучше отварить с кореньями и пряностями. Кусок жареной или отварной баранины смешать с рисом и положить в кастрюлю, добавить масло, изюм, стакан вина, поджаренный лук, перец, посолить по вкусу и дать всему хорошо упреть.

Выложить плов на сковороду, обровнять, посыпать тертым сыром и поставить в духовку, чтобы подрумянился. Подавать на стол на сковороде.

Плов турецкий

● *400 г риса, 800 г баранины, 100 г чернослива, 100 г мелкого изюма, 200 г масла, 3 яйца, сахар, по 1 разных кореньев, соль по вкусу.*

Баранью грудинку отварить с кореньями, бульон процедить и в нем отварить рис, чтобы образовалась довольно густая каша. Кашу посолить, добавить чернослив, мелкий изюм, масло, сырые желтки, мускатный орех. Все смешать. В сотейник положить ряд рисовой каши, ряд кусков баранины, закрыть рисом, посыпать сухарями и поставить в духовку, чтобы зарумянилась.

Плов ассирийский

● *2 стакана риса, 800 г вырезки, 4 луковицы, 4 помидора, 4 небольших баклажана, 4 картофелины, 100 г сливочного масла, 100 г растительного масла, соль, черный молотый перец.*

Вырезку нарубить небольшими кубиками, посолить, поперчить и обжарить до полуготовности в растительном масле. Репчатый лук нашинковать полукольцами, спассеровать. Помидоры сначала обдать кипятком, а потом – холодной водой, очистить от кожицы и натереть на терке; добавить к луку. Мясо выложить в полученный соус и тушить до готовности, накрыв кастрюлю крышкой. Баклажаны очистить от кожуры и, наколов вилкой в нескольких местах, обжарить целиком в растительном масле. Рис приготовить откидным способом, промыть и просушить. В кастрюле растопить сливочное масло. Очистить сырой картофель, нарезать тонкими кружочками и поместить в кастрюлю. Сверху выложить рис. Добавить немного воды и сливочного масла. Тушить под крышкой до готовности. Соединить с мясом и подавать на стол с жареными баклажанами.

Плов откидной по-грузински

● *2 стакана риса, 600–700 г курицы, 100 г топленого или растительного масла, 3 луковицы, 3 небольших баклажана, 3–4 столовые ложки сушеной алычи, 4 яйца, по щепотке корицы и шафрана, сок ½ лимона, соль и перец по вкусу.*

Тщательно обработанную тушку курицы нарубить на кусочки, натереть солью и обжарить в хорошо разогретом масле. Добавить мелко нарезанный лук, вымытую алычу, обжаренные кусочки баклажанов без кожицы и семенной части, сок ½ лимона. Все продукты хорошо перемешать, слегка обжарить, залить взбитыми яйцами и запечь в духовке.

Приготовить откидной рис. Разделить его на 2 порции и одну порцию подкрасить шафраном до золотистого цвета.

Подавая плов, выложить рис, чередуя подкрашенный и белый, по всему блюду. По его краю поместить готовую чихиртму и все полить горячим топленым маслом.

К плову подавать отдельно в пиалах напиток, приготовленный из сока свежего лимона.

Плов по-болгарски

● *70 г риса, 20 г репчатого лука, 15 мл растительного масла, 20 г болгарского перца, 30 г помидоров, зелень петрушки, соль.*

Лук мелко нарезать и обжарить в сотейнике с толстым дном, добавив нарезанный тонкими кольцами перец, рис, измельченные помидоры, воду и соль; протушить в жарочном шкафу. Подать к столу, посыпав рубленой зеленью.

Плов раздельный по-самаркандски

● *1 кг риса, 1 л воды, 800 г баранины, 5–6 морковок, 2–3 луковицы, топленое масло, соль, перец по вкусу.*

Промытый рис положить в котел с подсоленной водой, отварить. Морковь очистить, сварить целиком вместе с мясом. Вареное мясо нарезать кусками, морковь – соломкой, добавить пассерованный лук, нарубленный соломкой, соль, молотый черный и красный перец и все перемешать. При подаче на блюдо выложить рис, полить разогретым маслом, сверху – мясо, морковь, лук, затем снова полить маслом.

Плов по-азербайджански

● *1½–2 стакана риса, 1 кг баранины, 6 луковиц, 2 граната, 2 стакана свежей алычи, ½ стакана изюма, 150 г масла, 1 ст. ложка настоя шафрана.*

Для казмага (теста, как для лапши): *1½ стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка воды, 25 г масла, соль по вкусу.*

Рис отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой.

Дно и стенки казана смазать маслом и выстлать казмагом. Опустить на казмаг часть отваренного риса, перемешанного с половиной нормы топленого масла, разровнять, поверх засыпать остальной рис, положить на него оставшееся масло, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне примерно 30 минут. После того как рис будет готов, часть его окрасить настоем шафрана в ярко-желтый цвет. Для этого 1 столовую ложку растопленного сливочного масла смешать с 1 чайной ложкой крутого кипятка и в эту смесь влить настойку шафрана.

Отдельно приготовить баранину. Нарезать ее кусочками с косточками, обжарить в казане в собственном жиру с добавлением сливочного масла. Добавить нарезанный крупными кубиками лук, сок граната, изюм, алычу без косточек, влить ½ стакана кипятка и тушить в течение 45 минут на небольшом огне под крышкой.

Плов по-итальянски

● *1 стакан риса, 500 г бульона, 150 г сливочного масла, 150 г сыра, шафран и соль по вкусу.*

Рис перебрать, тщательно промыть, засыпать в кастрюлю, залить небольшим количеством бульона, варить, помешивая и вливая остальной бульон. Готовый рис посолить, приправить шафраном, сливочным маслом, тертым сыром, размешать.

Плов по-турецки

● *1 стакан риса, 4 стакана воды, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана овощного отвара, соль по вкусу.*

Перебрать рис, залить теплой водой. Через 20–25 минут откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, рис обжарить в кастрюле на масле (2–3 минуты) и залить горячим овощным отваром. Довести до кипения, закрыть крышкой и поставить в духовку на 15–20 минут. Вынуть кастрюлю из духовки, рис перемешать и добавить немного масла, чтобы крупа не подсохла и не слиплась, посолить.

Плов по-индийски

● *2 стакана риса, 150 г молока, 50 г сыра, 170 г грибов, 1 луковица, 200 г топленого масла, 2–3 зубчика чеснока, 1 чайная ложка соли с верхом, 1 л воды, 1 морковь, 2 лавровых листа.*

Грибы замочить на ночь, рис – на 1 час. Сыр обжарить в масле, добавить измельченный лук, все положить в воду и вскипятить. Добавить грибы, морковь, нарезанные соломкой, специи, влить молоко. Тушить до готовности риса.

Плов бухарский

● *1 кг риса, 250 г масла, 3 луковицы, 150 г изюма, соль по вкусу, 1 чайная ложка красного молотого перца.*

Рис подготовить, залить теплой водой.

Масло растопить в чугунном казане. Лук нарезать кольцами, обжарить в масле, туда же положить морковь, нарубленную соломкой, изюм, залить 4 стаканами воды, посолить, поперчить, тушить 10 минут. Рис выложить в казан. Вода должна выступать над рисом на 1 см. Варить рис на большом огне, а когда он набухнет, выключить плиту. Накрыть тарелкой, чтобы не выходил пар. Через полчаса плов готов.

Плов с бананами

● *100 г риса, 10 г сливочного масла, 125 г бананов, зелень петрушки, перец, соль.*

Рис отварить в большом количестве подсоленной воды, не разваривая. Затем воду слить, а рис обсушить. Бананы нарезать не слишком тонкими ломтиками и обжарить в масле с двух сторон. Осторожно смешать поджаренные ломтики с рисом. При подаче посыпать черным перцем и мелкорубленой зеленью петрушки.

Плов грибной

● *1½ стакана риса, 250 г грибов, соль, перец, айва.*

Грибы нарезать и потушить, подливая горячую воду. Отдельно прокалить рис в растопленном масле и затем сварить в 3½ стакана подсоленного кипятка. Рис расположить на тарелке в виде кольца, в середине – грибы, тушеная кусочками айва. Посыпать зеленью.

Плов с чесноком и кизилом

● *1 стакан риса, 150 г баранины, 6 столовых ложек растительного масла, 1–2 головки репчатого лука, 1 головка чеснока, 2 моркови, 50 г кизила, соль, специи.*

Рис перебрать и замочить на 1,5–2 часа в подсоленной воде. Баранину нарезать мелкими кусками. В толстостенной кастрюле (казанке, гусятнице) разогреть растительное масло, положить кусочки баранины и обжарить их до образования золотистой корочки. Добавить нашинкованную соломкой морковь и нарезанный тонкими кольцами лук; жарить еще 15–20 минут. Затем все залить кипятком или мясным бульоном, томить 20–25 минут на небольшом огне, засыпать набухший в воде и 3–4 раза промытый рис, кизил, приправить солью и добавить специи. Чеснок обдать кипятком, очистить от шелухи, срезать кончик каждого зубчика и положить на рис, немного вдавив их. Затем кастрюлю закрыть крышкой и держать на слабом огне 20–25 минут. Когда плов будет готов, чеснок вынуть и разложить по краю блюда, вокруг горки плова.

Плов узбекский с горохом

● *600 г баранины или говядины, 600 г риса, 250 г репчатого лука, 650 г моркови, 300 мл растительного масла, 150 г гороха.*

Перебранный и промытый рис замочить на 1,5–2 часа в подсоленной воде. Горох замочить в холодной воде на 5–6 часов.

Мясо, нарезанное на кусочки 20–30 г, обжарить на растительном масле. Затем положить нарезанный полукольцами репчатый лук и продолжать обжаривание. После этого добавить нарезанную соломкой морковь. Все вместе перемешать, добавить соль, специи, воду (соотношение воды и риса 1:1), горох и тушить до готовности 25–30 минут.

Ровным слоем по всей поверхности котла уложить рис и варить в открытой посуде до полного выкипания жидкости. Закрыть крышкой и довести до готовности в течение 30–40 минут. Готовый плов аккуратно перемешать. При подаче украсить мясом, нарезанным мелкими кусочками, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Плов праздничный

● *1 кг риса, 800 г мяса, 300 г жира, 400 г моркови, 3–4 головки чеснока, 2 айвы, 150 г гороха, 50 г изюма, 50 г зерен граната, соль, специи.*

***Для украшения** : редька, лук, морковь, 2 яйца.*

В кипящем масле обжарить лук, затем мясо, нарезанное ломтиками, до румяной корочки. Положить нарезанную кубиками морковь и жарить с мясом до полуготовности. Добавить замоченный накануне горох, очищенную и разрезанную пополам айву, чеснок целиком. Залить водой и варить на медленном огне до размягчения гороха. Посолить и поперчить только после готовности гороха, в противном случае сварить его будет трудно.

Убедившись в готовности всех продуктов, засыпать рис, залить водой и варить при сильном пламени. Перед накрытием крышкой плов посыпать перебранным и промытым изюмом. Время выдержки – 20–25 минут. Отдельно сварить яйца вкрутую и морковь целиком, нарезать кружочками и звездочками, треугольниками, лук – розетками, корзиночками.

Готовый плов перемешать. Выложить на блюдо. Отделить айву, чеснок, украсить ими плов. Положить сверху вырезанные из лука розетки, наполненные зернами граната, головки чеснока, дольки яйца и айвы.

Плов узбекский свадебный

● *600 г риса, 600 г моркови, 600 г мяса, 370 мл хлопкового масла, 300 г репчатого лука, 110 г изюма, 220 г гороха, черный перец горошком, зира или другие специи, сахар, соль.*

Перебранный рис промыть в четырех-пяти водах и замочить вместе с порошком зарчувы на 2–3 часа. Зарчува – пищевой краситель золотисто-желтого цвета, приготовленный из корня тропического растения.

Морковь нарезать крупной соломкой, лук – кольцами диаметром 0,5 см. Мясо вместе с костями разделить на 0,5-килограммовые куски.

В большом чугунном котле сильно, до белого дымка, перекалить хлопковое масло, опустить куски мяса и обжарить до румяной корочки, затем положить лук и жарить с мясом до размягчения. После этого ровным слоем положить нарезанную морковь, предварительно замоченный горох, черный перец и другие специи, залить водой до уровня содержимого котла и варить в течение 1 часа на умеренном огне. Когда горох размягчится, добавить соль и сахар.

Слить воду с замоченного риса и заложить его ровным слоем над морковью. После закладки риса из-под котла убрать жар, положить мелко наколотые дрова и разжечь сильное пламя. По мере бурного кипения и испарения влаги плов перемешать несколько раз, при этом следить за тем, чтобы рис сварился равномерно, стал мягким и рассыпчатым. Затем плов собрать к середине котла горкой, сделать в нескольких местах проколы, плотно накрыть крышкой, убрать огонь и довести до готовности на пару в течение 20–40 минут.

По готовности вынуть мясо, нарезать на мелкие кусочки. Плов перемешать, переложить на блюдо, сверху уложить мясо.

Плов со сладким перцем

● *200 г сладкого перца, 2 стакана риса, 4 стакана воды, 50 мл растительного масла, 3 помидора, 1 головка репчатого лука, соль, душистый перец, зелень.*

Рис промыть, ополоснуть горячей водой и дать ей стечь. В казанок влить масло и обжарить рис до желтоватого цвета. Добавить нарезанный небольшими кубиками сладкий перец, кусочки помидоров без кожицы и, перемешивая, обжарить все вместе еще несколько минут. Затем положить пассерованный лук, соль, душистый перец и залить водой или бульоном. Плов варить на слабом огне в духовке от 15 до 30 минут. Следить, чтобы рис не разварился.

Плов с чесноком и грушами

● *600 г баранины, 800 г риса, 250 г репчатого лука, 500 г моркови, 300 мл растительного масла, 125 г чеснока.*

Перебранный и промытый рис замочить на 1,5–2 часа в подсоленной воде. Мясо, нарезанное мелкими кусочками, обжарить на растительном масле, положить нарезанный полукольцами репчатый лук, продолжить обжаривание. После этого заложить нарезанную соломкой морковь. Все вместе перемешать, добавить соль, воду (соотношение воды и риса 1:1), специи и очищенные головки чеснока. Заложить разбухший рис и варить в открытой посуде до полного выкипания жидкости, закрыть крышкой и довести до готовности в течение 30–40 минут. Готовый плов аккуратно перемешать. При подаче на стол сверху выложить мясо, чеснок и нарезанные мелкими кусочками груши.

Плов с горбушей

● *1½ стакана риса, 250 г горбуши или кеты, 2 моркови, 2 луковицы среднего размера, 2–3 шт. чернослива (без косточек), 2–3 шт. кураги (без косточек), изюм, 4–6 столовых ложек растительного масла, 3–5 зубчиков чеснока, 2½ стакана воды.*

В разогретую глубокую сковороду налить растительное масло, добавить нашинкованную на крупной терке морковь и нарезанный полукольцами лук, пассеровать до прозрачности лука. Положить нарезанную кусочками рыбу, засыпать хорошо промытый рис, долить воду и приправить по вкусу специями и солью. Поставить на большой огонь, довести до кипения, после чего огонь уменьшить и, не мешая, готовить рис. В почти готовый рис положить неочищенные зубчики чеснока.

Готовый рис разложить по тарелкам, удалить чеснок и украсить зеленью.

Плов без мяса

● *1 стакан риса, 3 столовые ложки изюма (без косточек), 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, соль.*

Рис перебрать, промыть и замочить на 1,5–2 часа. В посуде с толстым дном разогреть масло, положить нарезанную соломкой морковь и кольца лука, жарить 10–15 минут, затем налить около стакана кипящей воды, добавить промытый изюм и дать покипеть 5–7 минут. Добавить к овощам с изюмом рис, налить воды столько, чтобы она на 1 см покрыла его. После того как рис впитает всю воду, закрыть посуду и томить на слабом огне еще около 30 минут. Готовый плов перемешать и выложить на блюдо горкой.

Плов с финиками

● *400 г баранины, 2 стакана риса, 200 г жира, 6 шт. моркови, 3–4 головки репчатого лука, 1 пучок зелени, ½ чайной ложки барбариса, соль, черный молотый перец.*

Луковицу порезать кольцами, зачищенную баранью косточку обжарить в сильно разогретом жиру. Затем вынуть ее и положить кусочки баранины, мелко нарезанный лук. Жарить до образования румяной корочки на мясе. Затем добавить нашинкованную морковь, соль, перец, барбарис, финики и жарить еще около 10 минут. Добавить к мясу промытый, предварительно замоченный рис, залить все водой, которой взять в полтора раза больше, чем риса, и варить до готовности. Готовый плов уложить горкой, украсить зеленью и кусочками мяса.

Плов из цыпленка с дыней

● *200 г риса, 150 г топленого масла, 200 г цыпленка, дыня, соль по вкусу.*

Приготовить рисовый плов. Обработанного цыпленка распластать, с обеих сторон натереть солью и обжарить на сковороде с маслом, после чего разрезать на части. Подать плов на блюде, вокруг плова уложить кусочки жареного цыпленка и порезанной дыни.

Плов на сливочном масле

● *3½ стакана риса, соль, 200 г сливочного масла, 1½ чайной ложки сахарного песка, 5 стаканов воды (мясного или куриного бульона), 1 столовая ложка соли.*

Перебрать рис, залить водой, добавить соль, оставить на полчаса. Затем слить воду, промыть рис. В кастрюле среднего размера разогреть сливочное масло. Положить в масло рис, обжарить, помешивая деревянной ложкой до тех пор, пока рисинки не будут приставать к ложке. Добавить соль, сахар и воду, все перемешать, прикрыть крышку кастрюли. Довести до кипения, затем убавить огонь и варить 15 минут. Плов подавать с помидорами и петрушкой.

Плов из индейки с каштанами

● *500 г мяса индейки, 1½ стакана риса, 1 головка репчатого лука, 10 каштанов, 1½ стакана топленого масла, 10 шт. сушеной алычи, 3 столовые ложки изюма, соль, шафран, тмин, молотый красный перец.*

Мясо индейки отварить до готовности, бульон слить, а мясо порезать на порционные кусочки. Рис промыть, сварить в бульоне и заправить маслом. Каштаны, алычу, изюм обжарить, добавить спассерованный лук и тмин. Готовый рис полить настойкой шафрана. При подаче рис положить на тарелку горкой, сверху – кусочки индейки, тушеные фрукты и заправить маслом.

Плов овощной с рисом

● *1 пакет замороженных овощей, ½ стакана риса, растительное масло, соль, 300 г сосисок.*

В толстостенную посуду налить масло, высыпать пакет овощей и добавить 1 стакан воды, посолить, закрыть крышкой. Когда все это закипит, перевести на самый маленький огонь и тушить. В отдельной посуде отварить рис до полуготовности, добавить его в овощи и тушить, помешивая. В почти готовые овощи нарезать сосиски.

Плов из баранины с алычой и гранатом

● *600 г молодой баранины (грудинка), 2 луковицы, 1 гранат, 1 стакан алычи, ½ стакана изюма, 1 стакан риса, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка шафранового настоя, соль по вкусу, 1 стакан кипятка.*

Рис промыть и отварить в подсоленной воде. Баранину нарезать небольшими кусочками (по желанию можно с косточками), обжарить на собственном жире с добавлением сливочного масла на сковороде на небольшом огне; затем переложить баранину и рис в казанок (или сотейник) с чистым дном, влить кипяток, добавить нарезанный лук, сок граната, изюм, алычу, очищенную от косточек. Тушить на небольшом огне под крышкой полчаса. Перед подачей на стол украсить блюдо кружочками лимона, зеленью. Рис положить горкой.

Плов сладкий с ананасом

● *200 г риса, 100 г репчатого лука, 1 морковь, 100 г кураги, 50 г чернослива, 40 г изюма, 100 г ананаса, соль, специи для плова, подсолнечное масло.*

Лук нарезать полукольцами, морковь – тонкой соломкой, сухофрукты промыть. Рис перебрать и тщательно промыть в холодной воде. На большом количестве растительного масла (масло прокалить!) обжарить лук и морковь, добавить сухофрукты, соль и специи, заложить рис и залить кипятком на 1,5 см выше уровня риса. Закрыть крышкой и тушить 30 минут на маленьком огне. Затем добавить кусочки ананаса и оставить на плите еще около 10 минут.

Плов куриный с лимоном

● *200 г курицы, 100 г ветчины, 200 г риса, 100 г топленого масла, 50 г грецких орехов, 50 г граната, лимонная кислота, 20 г репчатого лука, 1 лимон, корица, шафран, перец, соль.*

Обработанную курицу разрубить на куски, поперчить, посолить и обжарить. Раствор лимонной кислоты кипятить в чугунной сковороде и добавить к толченым грецким орехам. К жареной курице добавить пассерованный лук, немного бульона, грецкие орехи, ягоды граната, корицу, нарезанный лимон и тушить до полной готовности. Отдельно из риса приготовить плов. Все соединить и полить растопленным маслом.

Плов с экзотическими фруктами

● *2 стакана риса, ½ стакана изюма, ½ стакана чернослива, 2 моркови, 1 манго, 1 киви, 1 апельсин, ½ грейпфрута, 2 столовые ложки меда, 3 столовые ложки растительного масла, корица, ½ чайной ложки соли.*

Перебранный рис замочить в воде на 30 минут. Промыть изюм, чернослив, натереть на терке морковь и потушить их в масле на сковороде. Когда рис впитает воду, все составляющие положить в стеклянную глубокую посуду, залить 2½ стакана воды и растительным маслом. Положить соль и корицу, поставить в духовку на 20 минут. В середине приготовления открыть крышку кастрюли и перемешать плов. Через 10 минут блюдо готово.

Плов с картофелем и мятой

● *1 стакан риса, 2 стакана мелко нарезанного картофеля, ¼ стакана нарезанной зелени петрушки, ¼ стакана нарезанной мяты, 3 столовые ложки топленого масла, 2 стакана воды, ½ столовой ложки соли.*

Растопить масло, добавить в него рис и картофель и смешивать все вместе в течение 5 минут, пока рис не станет желтым. Прибавить воду и другие составные части. Довести все до кипения, опять помешать. Варить 10 минут на медленном огне. Если плов будет слишком сухим, добавить немного воды. Накрыть крышкой и продолжать варить до готовности.

Плов с колбасой, сосисками и ветчиной

● *200 г колбасы, сосисок и ветчины, 100 г топленого масла, 100 г белой фасоли, 100 г риса, 40 г репчатого лука, 40 г кишмиша, шафран, корица, перец, соль.*

Мясные продукты обжарить с луком, добавить немного бульона, настой шафрана. Рис и фасоль варить в отдельности, откинуть и поставить для упревания. Отдельно на масле тушить кишмиш.

При подаче на тарелку положить рис с фасолью, сверху залить маслом, добавить кишмиш и все посыпать корицей. Сверху выложить обжаренную колбасу, сосиски и ветчину.

Плов с копченой курицей

● *200 г риса, 200 г копченой курицы, 100 г топленого масла, 30 г кишмиша, 30 г кураги, 30 г сушеных абрикосов, 20 г чернослива, 20 г муки, яйцо, соль.*

Рис отварить до полуготовности, добавить сахар, масло, настой шафрана и оставить на один час. Затем рис слегка разрыхлить шумовкой и засыпать в кастрюлю, на дно которой положить лепешку, приготовленную из муки, яйца и воды. 30–40 минут на медленном огне рис должен упревать вместе с фруктами, тушенными в масле.

При подаче сверху на плов положить кусочки копченой курицы, фрукты и залить маслом.

Плов из дичи с желтой черешней

● *300 г дичи, 200 г риса, 40 г топленого масла, 30 г кишмиша, 50 г сушеных абрикосов, 50 г желтой черешни, 25 г репчатого лука, шафран, соль.*

Обработанную дичь отварить до полуготовности. В пассерованный лук добавить кишмиш и мелко нарезанные фрукты. Этой смесью начинить дичь.

Из риса обычным способом приготовить плов, фаршированную дичь завернуть в чистую марлю, поместить над рисом и оставить упревать до готовности. При подаче на тарелку положить рис, сверху – фаршированную дичь и залить маслом. Таким же образом готовить плов с фаршированными цыплятами.

Плов с фаршем и хурмой

● *200 г фарша, 150 г риса, 40 г топленого масла, 30 г кишмиша, 40 г сушеных абрикосов, 20 г сушеных слив, 20 г хурмы, перец, соль.*

Фарш посолить, поперчить, обжарить в масле до готовности. Отдельно в масле тушить сухофрукты. На дно кастрюли налить масло, поместить туда отваренный рис, подготовленные сухофрукты и хурму. Сверху положить фарш, поставить на медленный огонь и довести до готовности. Все перемешать.

Плов с омлетом и рыбой

● *200 г риса, 50 г топленого масла, 2 яйца, 30 мл молока, 50 г консервированной горбуши, 60 г укропа, шафран, соль.*

Из риса обычным способом приготовить плов. Смешать его с мелко нарезанным укропом и поставить для упревания. Из яиц и молока приготовить омлет, который нарезать ромбиками. На тарелку положить плов с укропом, сверху – кусочки омлета и горбуши, залить маслом.

Плов с бараниной и клюквой

● *200 г баранины, 150 г риса, 50 г топленого масла, 100 г клюквы, 50 г репчатого лука, зелень, шафран, перец, соль.*

Мякоть баранины порезать на кусочки по 35–40 г, поперчить, посолить и обжарить. Добавив пассерованный лук, крупно нарезанную зелень, тушить до готовности. Отдельно приготовить плов, часть его окрасить настоем шафрана, на тарелку выложить рис, залить маслом. Рис смешать с мясом и клюквой, дать постоять.

Плов с курицей, миндалем и бананом

● *300 г курицы, 200 г риса, 20 г репчатого лука, 10 г очищенного миндаля, 50 г банана, 50 г топленого масла, 50 г кишмиша, тмин, шафран, перец, соль.*

Курицу отварить в воде до готовности. Отдельно припустить фрукты, добавить пассерованный лук и тмин. На тарелку положить отдельно приготовленный плов, сверху – кусок курицы, приготовленные фрукты и залить маслом.

Плов с яичницей и ветчиной

● *200 г риса, 50 г топленого масла, 50 г ветчины, 2 яйца, 100 г репчатого лука, лимонная кислота, сахар, корица, соль, перец.*

Лук спассеровать, добавить лимонную кислоту, соль, перец и сахар. Сверху залить взбитыми яйцами и довести яичницу до готовности. Из риса отдельно приготовить плов. При подаче сверху плова выложить яичницу, ветчину, залить маслом и посыпать корицей.

Плов с финиками и креветками

● *2 стакана риса, 1 стакан мяса креветок, 50 г топленого масла, 50 г кишмиша, 50 г сушеных абрикосов, 25 г фиников, соль, сахар, настой шафрана.*

Рис отварить до полуготовности, добавить сахар, масло, настой шафрана и оставить на 1 час. Затем рис слегка разрыхлить шумовкой и засыпать в кастрюлю, на дно которой положить лепешку, приготовленную из муки, яйца и воды, и 30–40 минут на медленном огне упревать. Сушеные фрукты тушить в масле. При подаче на тарелку горкой выложить рис, сбоку подготовленные фрукты и мясо креветок.

Плов с дыней и сушеными сливами

● *200 г риса, 50 г топленого масла, 30 г кишмиша, 30 г кураги, 50 г дыни, 40 г сахара, 30 г сушеных слив, 20 г муки, яйцо, соль.*

В масле немного протушить фрукты с сахаром. Из риса сварить плов до полуготовности, смешать с подготовленными фруктами, дать время на упревание и довести до готовности. При подаче на тарелку выложить горкой рис, сбоку – корочки казмага, сверху – сливы.

Плов с алычой

● *200 г баранины, 150 г риса, 50 г топленого масла, 40 г чернослива, 150 г алычи, 50 г репчатого лука, корица, шафран, гвоздика, перец, соль.*

Баранину нарезать на порционные кусочки и обжарить. Затем добавить немного бульона, пассерованный лук, чернослив, алычу, пряности и тушить до готовности. На тарелку выложить отдельно приготовленный рис, а сбоку – готовую баранину с подливкой, залить маслом и посыпать корицей.

Плов с фаршем и кокосом

● *200 г баранины, 150 г риса, 50 г топленого масла, 30 г репчатого лука, 2 яйца, ½ стакана нарезанного мелкими кусочками кокоса или 1 пакетик кокосовой стружки, шафран, перец, соль.*

Фарш из баранины обжарить, добавить пассерованный лук, после этого залить взбитыми яйцами, посыпать кусочками кокоса и выпекать в духовом шкафу. Из риса обычным способом приготовить плов. При подаче на тарелку выложить рис, сверху – фарш и залить маслом.

Плов из гречки с говядиной

● *250 г гречневой крупы, 100 г топленого масла, 100 г говядины, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, соль.*

Разогреть топленое масло, пассеровать в нем кольца лука, положить ломтики мяса и обжарить до полуготовности. Затем добавить морковь, нарезанную соломкой или кубиками, залить водой и тушить на слабом огне при закрытой крышке до полной готовности, посолить. Тем временем положить на сковороду ложку топленого или сливочного масла и всыпать гречневую крупу, спассеровать, часто помешивая. Эту крупу положить в тушеные овощи, равномерно залить сверху теплой водой и варить до готовности, изредка помешивая ложкой гречневый слой. Накрыть крышкой и оставить на 30 минут. Крупа должна быть полностью набухшей и рассыпчатой. На стол подавать, уложив на блюдо горкой, как и другие пловы. Очень хорошо сочетается с салатами из редьки, редиса, помидоров и огурцов.

Плов из коричневого риса

● *1 стакан коричневого риса, 2½ стакана воды, 2 столовые ложки растительного масла, 4 зубка чеснока (очищенного и раздавленного), 1 морковь (большая), кинза, соль.*

Залить рис двумя стаканами холодной воды в кастрюле, довести до кипения. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и варить до тех пор, пока вода не впитается. Морковь очистить, натереть на средней терке. На сковороде нагреть масло и обжарить в нем чеснок, добавить морковь, перемешать и долить воды. Тушить до тех пор, пока морковь не станет мягкой. Перемешать тушеную морковь и рис, посолить. При подаче на стол посыпать рубленой кинзой.

Плов с осьминогом

● *500 г мяса осьминога, 2 стакана риса, 3 столовые ложки растительного масла, чеснок, 3 столовые ложки миндаля (очищенного), 2 головки репчатого лука, 750 мл мясного бульона, 2 столовые ложки томатной пасты, 100 г изюма, щепотка шафрана, соль, перец красный молотый.*

В посуде с толстыми стенками обжарить на масле зубчик чеснока и миндаль. Чеснок вынуть, положить мелко нарезанный лук и поджарить до золотистого цвета. Потом обжарить кусочки осьминога до образования корочки, добавить к нему бульон, перец, соль и томатную пасту. Тушить под закрытой крышкой до готовности. Затем добавить вареный рис, изюм и тушить 10 минут. Плов подать на большом блюде с зеленым салатом и помидорами.

Плов из морского гребешка

● *400 г морского гребешка, 1 стакан риса, 2–3 головки репчатого лука, 2–3 моркови, 2 столовые ложки томата-пасты, 3–4 столовые ложки топленого масла.*

Обжарить подсоленные кубики морского гребешка с луком, морковью, томатом-пастой, топленым маслом. Рис сварить до полуготовности. Гребешок, овощи, рис, перец, коренья уложить слоями в кастрюлю и тушить до готовности на слабом огне. Блюдо гарнировать свежими помидорами, веточкой петрушки или маринованными фруктами.

Плов с трепангами

● *150 г трепангов, 3 моркови, 3–4 головки репчатого лука, 1 стакан риса, 2½ стакана воды, лук (зеленый и репчатый), перец, соль.*

Вареные трепанги измельчить. Морковь и лук нашинковать и обжарить в масле. Овощи и трепанги положить в казан, добавить соль, перец, рис, горячую воду, перемешать и варить до загустения. Затем посуду накрыть крышкой и тушить в духовке 40–50 минут. Подать с зеленым луком или кольцами репчатого лука.

Плов с сушеными грибами и кабачками

● *1 стакан риса, 50 г сушеных грибов, 100 г кабачков, 1 головка репчатого лука, растительное масло, 2 столовые ложки томата-пюре, перец черный молотый, соль.*

Сушеные грибы замочить на 3–4 часа, затем отварить. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле, добавить хорошо промытый и обсушенный рис и продолжать обжаривать до золотистого цвета вместе с кабачками. Переложить все в кастрюлю, ввести мелко нарезанные вареные грибы, залить отваром, в котором варились грибы, предварительно процедив его, добавить соль, черный молотый перец и томат-пюре, поставить в духовой шкаф и довести до готовности. Этот плов подавать холодным.

Плов в тыкве

● *1 стакан риса, 1 тыква, 1 стакан сухофруктов, соль, сахар, сливочное масло.*

Рис предварительно отварить до полуготовности. У тыквы срезать верхушку, вынуть мякоть, добавить туда сухофрукты и рис, немного посолить (саму тыкву тоже чуть-чуть посыпать солью), положить сверху кусочки сливочного масла. Если тыква сладкая, то сахар не нужен. Закрыть все это «крышкой» из тыквы и поставить в духовку примерно на час (проверять по готовности тыквы).

Плов с яблоками и корицей

● *2 стакана риса, 400 г яблок, 100 г маргарина, сахар, соль.*

Рис отварить до полуготовности. Яблоки нарезать плоскими дольками. Далее в кастрюлю, в которой будет готовиться плов, уложить слоями рис, посыпанные корицей и сахаром яблоки, нарезанный кусочками маргарин. Количество слоев зависит от размера кастрюли и количества плова. В кастрюлю налить немного воды и поставить в духовку или микроволновку.

Плов со сладким перцем и шелковицей

● *200 г перца, 2 стакана риса, 4 стакана воды, 2–3 помидора, 50 мл растительного масла, 1 стакан шелковицы, 1 луковица, соль, душистый перец, зелень.*

Рис промыть, ополоснуть горячей водой и дать ей стечь. В казанок влить масло и обжарить рис до желтоватого цвета. Добавить нарезанный небольшими кубиками сладкий перец, кусочки помидоров без кожицы и, перемешивая, обжарить все вместе еще несколько минут. Затем положить пассерованный лук, соль, душистый перец и залить водой или бульоном. Плов варить на слабом огне в духовке от 15 до 30 минут. Следить, чтобы рис не разварился. В самом конце варки добавить шелковицу.

Плов сладкий с курагой

● *500 г риса, 100 мл растительного масла, 50 г изюма, 100–150 г кураги, сахар, гвоздика, корица, миндаль.*

В казанке распустить масло, выложить немного риса, слегка перемешать, высыпать сверху остальной рис, полить маслом, закрыть крышкой и тушить 40 минут. Сушеные фрукты перебрать, вымыть, высушить и положить на сковороду с разогретым маслом. Добавить гвоздику, корицу, дробленый миндаль, накрыть крышкой и слегка обжарить. Готовый рис и фрукты перемешать на блюде.

Плов сладкий с бананом

● *1 стакан риса, 200 г репчатого лука, 200 г моркови, 50 г кураги, 50 г чернослива, 30 г изюма, соль, специи для плова, 1 банан, подсолнечное масло.*

Лук нарезать полукольцами, морковь – тонкой соломкой, сухофрукты промыть. Рис перебрать и тщательно промыть в холодной воде. На большом количестве растительного масла (масло прокалить!) обжарить лук и морковь, добавить сухофрукты, соль и специи, заложить рис и залить кипятком на 1–1,5 см выше уровня риса. Закрыть крышкой и тушить около 30 минут на маленьком огне. Включить огонь, перемешать, добавить нарезанный банан и оставить на плите еще около 10 минут.

Плов с черносливом и киви

● *1 стакан риса, 300 г чернослива, 1 киви, 3 столовые ложки сахара, ½ чайной ложки лимонной кислоты, 100 г сливочного масла.*

Рис перебрать, промыть, обсушить и обжарить на сковороде. Чернослив перебрать, промыть, залить горячей водой, сварить до полуготовности и удалить косточки. Чернослив и рис положить в кипяток, добавить сахар, лимонную кислоту и варить на слабом огне до готовности. Подать со сливочным маслом и нарезанным киви.

Плов с абрикосами

● *500 г абрикосов, 300 г риса, несколько столовых ложек сахара, по вкусу – лимонная корка, 1 л воды, 3 столовые ложки сливочного масла.*

Абрикосы разрезать на четвертинки. На огонь поставить воду с лимонной коркой. Когда закипит, добавить рис, сахар, абрикосы и варить 20 минут. Перед подачей ввести растопленное сливочное масло. Подать горячим или холодным.

Плов овощной с сушеными яблоками

● *250 г риса, 50 г сушеных яблок, 4 моркови, 400 мл воды, 50 мл растительного масла.*

Перебрать и промыть рис. Сушеные яблоки, перебрав, промыть и замочить на 20–30 минут. Затем яблоки пропустить через мясорубку, смешать с рисом. Добавить к массе профильтрованную через марлю воду, в которой замачивались яблоки. В подсоленную кипящую воду положить нашинкованную соломкой морковь, сверху – рисово-яблочную массу и довести до кипения. Варить 5–6 минут. Посуду плотно закрыть крышкой и настаивать 15–20 минут. Перед подачей плов перемешать, добавив растительное масло.

Плов острый с творогом и сыром

● *1½ стакана вареного риса, 1 луковица, 2 помидора, 2 стручка перца, 2 столовые ложки творога, 1 чайная ложка смеси пряностей, 10 зубчиков чеснока, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки тертого сыра.*

Несколько стручков горького перца нарезать мелкими кусочками и смешать с толченым чесноком и нарезанным луком. Положить в посуду, залить растительным маслом и спассеровать. Добавить мелко нашинкованные помидоры и творог, залить ⅔ стакана воды и тушить 15 минут. Затем смешать с отварным рисом, посыпать тертым сыром и пряностями и готовить еще 10 минут.

Плов из говядины с капустой

● *0,3–0,5 кг мяса, 100 г масла или маргарина, 1–2 моркови, 2–3 бульонных кубика, 1–2 луковицы, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 стакан риса, 250–300 г свежей капусты.*

Приготовить фарш из любого мяса, лучше всего из говядины и свинины, положить на сковороду с высокими краями, предварительно распустив в ней масло или маргарин. Добавить тертую морковь, шинкованный репчатый лук, залить бульоном (можно из кубиков), в котором размешана томатная паста. Слегка обжарить, затем положить шинкованную капусту и предварительно отваренный до полуготовности или замоченный на полчаса в теплой воде рис. Долить в сковороду бульон или горячую кипяченую воду так, чтобы уровень жидкости был на 2 см выше гущи, накрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности. Воду можно по мере необходимости подливать, чтобы блюдо не вышло сухим. Все продукты солить по отдельности, в процессе приготовления слои перемешивать не надо. Подать на стол, посыпав зеленью петрушки и лука, черным молотым перцем.

Плов с куриной печенью и ветчиной

● *500 г риса, 200 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 100 г куриной печени, 200 г ветчины, 300 г грибов, 500 мл бульона, соль.*

Обжаренный (без масла) отварной рис, нарезанную ломтиками и припущенную с маслом куриную печень, пассерованный лук, нарезанную кубиками вареную ветчину и нарезанные ломтиками свежие грибы перемешать, залить горячим бульоном или водой, довести до кипения, посолить, накрыть кастрюлю крышкой и тушить в жарочном шкафу 15–20 минут.

Плов с печенью

● *1½ стакана риса, 4 стакана мясного бульона, 200 г печени, 3 столовые ложки сливочного масла.*

Печень нарезать небольшими кусками, положить на сковороду, добавить немного масла и тушить до готовности (не пересушивая).

Сварить рис, положить в него немного сливочного масла и высыпать в жестяную форму, предварительно смазав ее маслом; затем посолить по вкусу печень и поместить ее поверх риса. Укладывая печень, придавить ее слегка ложкой, чтобы она погрузилась в рис. Поставить форму на несколько минут в духовку и затем выложить плов на блюдо.

Подавать к столу с томатным или грибным соусом.

Плов на скорую руку

● *300 г гуляша или любого мяса, нарезанного кусочками, 1 большая луковица, 1–2 большие моркови, 1 стакан риса, 1–2 зубчика чеснока в оболочке, соль, специи.*

Сварить рис. Для этого нужно взять кастрюлю с плотной крышкой, чтобы не выходил пар. 1½ стакана воды вскипятить. В кипящую воду положить промытый рис. Когда закипит, убавить огонь до минимума и, не открывая, прогреть на маленьком огне. Потом выключить огонь и оставить доходить без огня еще 15 минут. Такой рис можно сварить, положив в воду 1 чайную ложку сливочного масла и ½ бульонного кубика. Получится очень вкусно.

Пока рис варится, нужно в толстостенную сковороду с высокими бортами налить растительное масло и обжарить в нем лук. Когда лук порозовеет, туда же положить натертую на крупной терке морковь и кусочки мяса. Обжарить все вместе до готовности. Потом положить готовый рис, воткнуть несколько долек чеснока, не очищая кожуры, посолить, добавить пряности по вкусу. Все вместе хорошенько прогреть.

Плов сборный

● *200 г риса, 200 г свинины, 1 баклажан, 1 сладкий перец, 1 помидор, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки муки, ½ стакана растительного масла, 3 столовые ложки томатной пасты, соль, специи, зелень для украшения.*

Все составляющие этого плова довести до полной готовности по отдельности, после чего смешать. Плов также может быть вегетарианским, если исключить мясо.

Промыть рис и опустить его в подсоленную воду. Пока варится рис, нарезать кружочками баклажан, обильно посолить и оставить в отдельной посуде на 5 минут, чтобы пустил сок. Остальные овощи очистить и нарезать кубиками.

После этого кусочки баклажана отжать и слить сок, который обычно придает лишнюю горечь. Все овощи смешать, обвалять в муке и выложить на сковороду в разогретое растительное масло. Немного посолить, добавить мелко порубленный чеснок. Обжаривать, помешивая, до готовности.

Свинину нарезать небольшими кусочками и обжарить с луком до готовности в отдельной объемной посуде. Добавить томатную пасту, соль, перец, хмели-сунели или базилик и небольшое количество воды, чтобы получился ароматный соус, тушить еще 5 минут. Рис и овощи добавить в мясо, прогреть вместе, помешивая. Перед подачей на стол обильно посыпать рубленой зеленью.

Плов самаркандский

● *0,5 кг мяса, 0,5 кг риса, 250 г моркови и масла, 6 луковиц, 1 чайная ложка молотого черного перца, соль.*

Мясо куском и морковь целиком отварить до готовности, нарезать небольшими кусочками и перемешать с перцем и солью. Отдельно отварить рис. В кипящую подсоленную воду засыпать промытый рис (на 1 стакан риса 2 стакана воды), добавить часть масла и варить при слабом кипении, не перемешивая. Когда рис впитает воду, добавить немного масла или жира, закрыть котел крышкой и варить еще 30–40 минут. Лук обжарить в раскаленном масле.

В глубокие тарелки или пиалы уложить слоями рис, обжаренный лук, мясо с морковью и полить жиром, в котором жарился лук.

Плов с сушеным помидором, персиками и айвой

● *1 стакан риса, 2 стакана воды, 500 г мяса, 2–3 луковицы, 2–3 моркови, 1 стакан растительного масла, барбарис, шафран, сушеный помидор, перец сладкий и острый, 2 зеленоватых персика, 1 айва.*

Налить в казан стакан растительного масла, довести до прозрачного состояния. Уменьшить огонь, положить в раскаленное масло мелко порезанное мясо (любое), сдобренное специями. На сковороде обжарить лук, нарезанный соломкой, тонко порезанную морковь. Когда мясо немного протушится, соединить его с обжаренными овощами. Сверху положить промытый рис, посолить. Залить все водой (на 1 часть риса 2 части воды). Затем тушить на маленьком огне до готовности. В готовый плов добавить мелко нарезанные персики и айву.

Плов с шампиньонами

● *125 г консервированных шампиньонов, грибной маринад, 2 луковицы, 1 стакан длиннозернистого риса, растительное масло, соль.*

Обжарить лук, добавить грибы и обжарить все вместе. Промыть рис. В казан выложить лук с грибами, добавить масло, хорошо разогреть и сверху выложить слой риса, посолить и налить маринад (на 1 стакан риса 2 стакана воды). Варить под крышкой 20 минут.

Плов фруктовый

● *1 стакан риса, ½ стакана изюма, ½ стакана чернослива, 2 средние моркови, 2 груши, 1 айва, 1 апельсин, финики, 3 столовые ложки растительного масла, ½ чайной ложки соли.*

Рис замочить в воде на 30 минут. Промыть изюм (лучше кишмиш), чернослив, натереть на терке морковь и потушить в масле на сковороде. Все приготовленное положить в глубокую посуду, залить 2½ стакана воды и растительным маслом, посолить. Поставить в духовку на 20 минут. Через 10 минут открыть крышку кастрюли и перемешать плов. Еще через 10 минут блюдо будет готово, добавить в него оставшиеся фрукты.

Плов из курицы по-турецки

● *Тушка курицы весом 1 кг, 1 пучок зелени для бульона, 1–2 лавровых листа, 3 шт. гвоздики, 1 маленький острый перец, 125 мл растительного масла, 2 стакана риса, 2 столовые ложки изюма, 1–2 столовые ложки очищенного миндаля, острые пряности, соль, перец по вкусу.*

Курицу отварить до мягкости с пучком крупно нарезанной зелени и пряностями.

Рис тщательно промыть, обсушить на сите и обжарить в половине нормы растительного масла. Затем добавить 4 стакана куриного бульона, приправить острыми пряностями (порошок карри, кусочки острого перца, гвоздика), посолить и поперчить по вкусу, добавить изюм и варить 10–15 минут на слабом огне. Посуду с рисом плотно закрыть крышкой, хорошо укутать и поставить в теплое место на 10 минут.

Мясо отделить от костей, нарезать мелкими кусочками и обжарить в оставшемся растительном масле, посолить, поперчить по вкусу. Миндаль тоже слегка обжарить. Переложить мясо и миндаль в посуду с рисом, аккуратно перемешать большой вилкой. Плов должен быть очень острым и одновременно сладковатым.

Плов с курицей, грибами и миндалем

● *150 г риса, 500 г куриных ножек, 50 г сливочного масла, 100 г свежих грибов, 100 г сливок, 30 г нарезанного миндаля, 1 кубик куриного бульона, сухая зелень.*

Масло растопить в посуде. Добавить миндаль и прогреть до золотистого цвета. Во время прогрева перемешать один раз. Затем миндаль удалить из масла. Куриные ножки, очищенные от кожи, обмакнуть в масло и прогреть на полной мощности в течение 5 минут. В процессе приготовления перевернуть ножки на другую сторону. В посуду с куриными ножками выложить грибы и вымытый рис. Бульонный кубик растворить примерно в 1½ стакана кипятка и вылить в посуду с рисом. Готовить в посуде под крышкой с отверстием в течение 10 минут. Затем дать отстоятся. Сливки довести до кипения и полить ими плов. Сверху посыпать прожаренным в масле миндалем.

Плов фруктово-овощной с медом

● *1½ стакана риса, 500 г тыквы, 200 г свежих яблок, по 100 г айвы и изюма, ½ стакана сливочного масла, 2 столовые ложки меда.*

Свежие яблоки и айву очистить от кожицы, удалить семена, разрезать на мелкие кубики и смешать с промытым изюмом. В кастрюле растопить часть масла, покрыть дно ломтиками тыквы, очищенной от зерен и кожицы, на тыкву насыпать ⅓ часть промытого риса, положить слой фруктовой смеси, засыпать рисом, снова положить фрукты и засыпать остальным рисом. Все это полить оставшимся маслом и залить подсоленной водой настолько, чтобы покрыть водой верхний слой риса. Кастрюлю накрыть крышкой и варить плов на слабом огне в течение часа, затем полить растопленным медом.

Плов из баранины с каштанами

● *300 г баранины, 200 г риса, 100 г топленого масла, 50 г кишмиша, 40 г сушеных абрикосов, 50 г каштанов, 30 г репчатого лука, шафран, тмин, корица, перец, соль.*

Баранину обжарить целым куском, отделить кости. Добавить пассерованный лук, фрукты, очищенные каштаны, тмин и немного бульона. Тушить до готовности. На тарелку горкой выложить отдельно приготовленный плов, сверху – готовую баранину, фрукты, каштаны. Все это залить маслом, посыпать корицей.

Плов с изюмом и манго

● *2 стакана риса, 100 г изюма, ½ стакана топленого масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 манго.*

Рис перебрать, промыть и залить на 10–15 минут кипятком. Затем рис переложить в кастрюлю с кипящей водой и варить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг. Растопить масло, положить в кастрюлю отваренный рис, сверху залить растопленным маслом и, плотно закрыв крышкой, поставить кастрюлю на очень слабый огонь на 25–30 минут. Отдельно на слабом огне поджарить на масле перебранный, промытый и набухший в воде изюм.

При подаче на стол в каждую тарелку с пловом положить по кусочку сливочного масла, закрыв его сверху рисом, а поверх риса – поджаренный изюм и кусочки манго.

Молочный плов

● *200 г копченого кутума, 200 г риса, 100 г топленого масла, 250 мл молока, 40 г муки, 50 г кишмиша, 50 г сушеных абрикосов, 40 г фиников, сахар, яйцо, шафран, соль.*

Рис отварить в молоке до полуготовности, добавить сахар, масло, настой шафрана и оставить на 1 час. Затем рис слегка разрыхлить шумовкой и засыпать в кастрюлю, на дно которой положить лепешку, приготовленную из муки, яйца и воды, и 30–40 минут на медленном огне упревать. Сушеные фрукты тушить в масле. При подаче на тарелку горкой выложить рис, сбоку – подготовленные фрукты и кусочек газмага. Отдельно подать отваренный кутум.

Плов из бараньего фарша

● *200 г баранины, 200 г риса, 100 г топленого масла, 30 г кишмиша, кизил-ахта, 50 г репчатого лука, 50 г каштанов, шафран, мука, яйцо, корица, перец, соль.*

Фарш, полученный из баранины, пожарить в масле. Промытые кизил и кишмиш, отваренные и очищенные каштаны обжарить в масле отдельно и добавить к фаршу. Полученный состав довести до готовности. На тарелку поместить отдельно приготовленный плов, сверху гарнировать фаршем, залить маслом и посыпать корицей.

Плов из баранины с фасолью

● *200 г баранины, 100 г топленого масла, 50 г белой фасоли, 100 г риса, 50 г репчатого лука, 40 г кишмиша, шафран, корица, перец, соль.*

Взять по 2–3 кусочка баранины на порцию, посолить, поперчить, обжарить с луком, добавить немного бульона, настой шафрана и тушить до готовности. Рис и фасоль варить отдельно, смешать, откинуть и поставить для упревания. Отдельно на масле тушить кишмиш. При подаче на тарелку положить рис с фасолью, сверху залить маслом, поместить кишмиш и посыпать корицей. Отдельно подать мясо.

Плов фисинджан

● *200 г курицы или баранины, 200 г риса, 100 г топленого масла, 50 г грецких орехов, 50 г граната, 2 г лимонной кислоты, репчатый лук, корица, шафран, перец, соль.*

Обработанную курицу разрубить на куски, поперчить, посолить и обжарить. Раствор лимонной кислоты прокипятить в чугунной сковороде и добавить к толченым грецким орехам. К жареной курице добавить пассерованный лук, немного бульона, грецкие орехи, зерна граната, корицу и тушить до полной готовности. Отдельно из риса приготовить плов. При подаче на тарелку горкой выложить рис, сбоку – курицу и залить маслом.

Плов с хурмой

● *200 г баранины, 200 г риса, 100 г топленого масла, 20 г кишмиша, 20 г сушеных абрикосов, 20 г сушеных слив, 20 г хурмы, 30 г каштанов, 100 г тыквы, перец, соль.*

На каждую порцию взять по 2–3 куска молодой баранины, посолить и поперчить. Отдельно в масле тушить сухофрукты и каштаны. На дно кастрюли налить масло, поместить туда тыкву, нарезанную ломтиками, сверху – кусочки баранины и подготовленные сухофрукты с каштанами. Из риса приготовить плов, засыпать сверху, поставить на медленный огонь и довести до готовности. При подаче на тарелку положить плов, а сбоку баранину, сухофрукты с каштанами и тыкву, сверху залить маслом.

Плов с дичью и хурмой

● *300 г дичи (фазан, куропатка или турач), 200 г риса, 50 г топленого масла, 30 г кишмиша, 20 г кизил-ахты, 50 г сушеных абрикосов, репчатый лук, шафран, соль, хурма.*

Обработанную дичь варить до полуготовности. В пассерованный лук добавить кишмиш, мелко нарезанные фрукты (кизил-ахта и кайси), каштаны и хурму. Этой смесью начинить дичь. Из риса обычным способом приготовить плов, фаршированную дичь завернуть в чистую марлю, поместить над рисом и упревать до готовности. При подаче на тарелку положить рис, сверху – фаршированную дичь и залить маслом.

Таким же образом готовить плов с фаршированными цыплятами.

Плов с копченой индейкой

● *200 г копченой индейки, 100 г риса, 50 г топленого масла, яйцо, 50 г фасоли, 40 г свежей булки, укроп, перец, соль.*

Нарезать мясо копченой индейки ромбиками. Рис и фасоль отварить отдельно, смешать их, заправить и дать время для упревания. Готовый плов с фасолью положить на тарелку и отдельно подать нарезанную копченую индейку.

Плов из бараньего фарша с яйцами

● *200 г баранины, 150 г риса, 50 г топленого масла, 30 г репчатого лука, 2 яйца, шафран, перец, соль.*

Фарш из баранины обжарить, добавить пассерованный лук, после этого залить взбитыми яйцами и выпекать в духовом шкафу. Из риса обычным способом приготовить плов. При подаче на тарелку положить рис, сверху фарш с яйцами и залить маслом.

Плов с уткой

● *1 утка, 1½ стакана риса, ⅔ стакана кунжутного масла, 1–½ стакана кипятка, 1 щепотка шафрана.*

***Для начинки** : 4 луковицы, 1–1½ стакана урюка, 2 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка гранатового экстракта или лимонного сока, ½ головки чеснока, 1 чайная ложка красного перца, 10 горошин черного перца, ½–1 чайная ложка соли.*

Птицу слегка натереть изнутри солью. Лук нарезать кубиками, обжарить в двух – трех столовых ложках перекаленного кунжутного масла, добавить урюк, изюм, чуть посолить, протомить 10–15 минут до золотистого цвета, вынуть из казанка, остудить, добавить перец, мелко нарубленный чеснок, перемешать с гранатовым экстрактом, дать постоять 5 минут.

В подготовленную птицу туго набить начинку, опустить тушку в перекаленное кунжутное масло, хорошо обжарить со всех сторон до образования темно-золотистой корочки, потушить 15 минут, затем залить примерно ½ стакана кипятка в казан и продолжать тушить птицу на медленном огне, добавить в образовавшийся соус понемногу тех же пряностей, что и в начинку, и поливать этим соусом птицу. Когда вода почти выпарится, переложить тушку в другую посуду.

В оставшееся в казане после тушения птицы масло положить остатки начинки, залить кипятком, посолить, добавить шафран и засыпать предварительно промытый в холодной воде и замоченный на 30 минут в горячей воде рис, после чего варить на медленном огне до готовности риса и полного выпаривания воды, не помешивая.

Когда рис будет готов, разгрести его, положить на дно казана тушку птицы, чтобы она снова обжарилась в масле, зарыть ее в рис и дать потомиться и согреться на очень слабом огне несколько минут, после чего дать постоять еще 5 минут без огня с закрытой крышкой. При подаче на стол птицу разрезать на куски, начинку и рис гарнировать отдельно.

Плов с фаршированными перепелками

● *100 г риса, 100 г мяса (50 г на фарш), 50 г жира, 100 г репчатого лука (25 г на фарш), 100 г моркови, 1 яйцо на десять порций, перепелка на каждую порцию, соль и специи.*

Перепелок посыпать смесью соли и черного перца. Из жареной баранины приготовить фарш, добавить нашинкованный лук, зелень кинзы, соль и молотый горький перец, все перемешать со взбитым куриным яйцом. Нафаршировать перепелок и отставить.

Перекалить растительное масло, обжарить лук, положить мясо и морковь, перемешивая 3 раза, сверху моркови положить фаршированных перепелок, залить водой на уровне содержимого котла и дать закипеть на медленном огне. Заправить солью и специями и томить 1 час. Если испарится влага, долить кипятком. Затем положить промытый рис, налить воду и на высоком пламени довести плов до готовности. Накрыть на 20 минут.

Перед подачей на стол осторожно вынуть фаршированных перепелок, а плов, перемешав, уложить на блюдо горкой. Сверху положить по перепелке на каждую персону.

Можно подать плов отдельными порциями на тарелках. К плову подать любой салат или сок (гранатовый, томатный, вишневый).

Плов с курдючной оболочкой

● *200 г риса, 50 г курдючной оболочки, 50 г мяса, 40 г масла (сала), 150 г моркови, 60 г репчатого лука, соль, перец, барбарис.*

Обработанную курдючную оболочку положить в кастрюлю с холодной водой и сварить на умеренном огне до полной готовности. Перекалить растительное масло, зажарить лук, мясо и морковь до полуготовности, положить куски подготовленной курдючной оболочки, нарезанной по 150–200 г, и обжарить вместе с другими продуктами. Заправить овощи солью, барбарисом, красным стручковым и молотым перцем, залить водой и сварить. По готовности смеси засыпать рис, долить воду и дать закипеть на сильном пламени. Когда испарится влага и рис дойдет до готовности, накрыть плов на 30 минут.

Перед подачей на стол тщательно перемешать, уложить на блюдо, курдючную оболочку вынуть и, нарезав ломтиками, положить на горку плова; подать с салатом из кислого граната с луком или из редьки, или с виноградным уксусом.

Плов с сомом

● *200 г риса, 100 г сома, 50 мл растительного масла, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 10 г чеснока, соль, специи.*

Очистить сома, промыть в теплой воде, осушить салфеткой и нарезать ломтиками, как на шашлык. Посыпать солью, черным молотым перцем, смешанным с толченым чесноком. Перекалить растительное масло, обжарить в нем рыбу до румяной корочки, снять и отставить.

В другом котле раскалить жир, обжарить лук, положить морковь, нарезанную соломкой, сразу залить водой и варить до полуготовности моркови. Затем засыпать промытый рис, долить необходимую воду и варить плов так, как обычно. Перед накрытием в плове сделать лунку, положить туда подготовленную рыбу, собрать рис горкой к середине котла и накрыть на 25 минут.

Перед подачей на стол смешать содержимое котла, переложить горкой на блюдо и подать вместе с салатом из овощей.

Плов с лапшой

● ***Для теста*** *: 200 г муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, 150 г мяса, 50 г жира, 100 г моркови, 50 г лука, соль, специи.*

Замесить крутое тесто на яйце, скатать в сочень толщиной 2 мм и нарезать на коротенькие, как спички, лапшинки, подсушить на солнце. Обжарить в кипящем масле сначала лук, затем ломтики мяса и соломку моркови, залить водой и дать закипеть на медленном огне; заправить солью и специями. По готовности мяса заложить лапшу, а воду не лить, лапша должна вариться за счет образовавшегося пара. Если его мало, обрызгивать ее понемногу кипяченой водой так, чтобы лапшинки не прилипали друг к другу. Когда испарится вся влага и лапша дойдет до готовности, накрыть на 15 минут. Перед подачей смешать содержимое котла, переложить на блюдо горкой и подать на стол вместе с салатом или виноградным уксусом.

Плов на морковном соке

● *200 г риса, 100 г курятины или дичи, 50 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 500 г моркови, из них 400 г для сока, соль и специи.*

За 3–4 часа до приготовления плова перебрать и промыть рис, замочить в горячей подсоленной воде. Перекалить масло, обжарить в нем лук, положить курятину или мясо дичи, нарезанную на порционные куски, и обжарить вместе с нашинкованной морковью до полуготовности. Налить немного морковного сока и варить до готовности на очень медленном огне, ввести соль и специи. Заложить рис, увеличить пламя, влить оставшийся сок (можно использовать и консервированный морковный сок). Важно добиться равномерного кипения и время от времени размешивать рис. По окончании варки накрыть крышкой на 20 минут.

Перед подачей на стол вынуть курятину, плов перемешать, переложить на блюдо, а сверху уложить мясо.

Плов с голубцами из виноградных листьев

● *200 г риса, 100 г мяса (50 г на фарш), 75 г репчатого лука (25 г на фарш), 100 г моркови, 50 г жира, соль и специи. Виноградные листья взять из расчета 12–15 шт. на порцию.*

Баранину разделить на две части, из одной сделать фарш, другую с костями обжарить в раскаленном жире вместе с луком и морковью, залить водой, положить соль и специи и дать закипеть на медленном огне.

Фарш, добавив лук, нашинкованный очень тонкими кольцами, соль и черный молотый перец, хорошо перемешать. Собрать виноградные листья средней величины, промыть в холодной воде. Положив на каждый листик по одной чайной ложке фарша, оформить круглые голубцы, разложить их на доску вниз швом и слегка придавить ладонью. После окончания формовки каждую пару голубцов сложить вместе швом друг к другу и нанизать на суровую нитку по нескольку штук. Нанизанные голубцы сварить. По готовности засыпать подготовленный рис и варить плов так, как обычно. Накрыть на 30 минут.

Перед подачей на стол осторожно вынуть голубцы, плов уложить горкой на блюдо, сверху положить голубцы, сняв их с нитки. Отдельно подать салат из редиса.

Плов с фрикадельками

● *200 г риса, 100 г мяса (мякоти), 65 г жира, 150 г моркови, 80 г репчатого лука (половина нормы лука предназначается для фарша), соль, специи.*

Мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованный лук, соль, зиру и черный или красный молотый перец и, перемешав, оформить фрикадельки величиной с грецкий орех.

Обжарить фрикадельки в разогретом масле до полуготовности, вынуть. Затем положить в это масло лук, обжарить до красноватого оттенка и морковь – до полуготовности, залить водой и варить до полной готовности; положить соль и засыпать рис. Увеличить пламя, залить рис водой так, чтобы она слегка покрывала содержимое котла, и варить плов до полной готовности. Поверх рисового слоя положить фрикадельки, собрать плов горкой к середине котла. Накрыть на 25–30 минут. Перед подачей на стол плов перемешать и переложить на блюдо горкой.

Плов с курицей и овощами

● *300 г риса, 800 г курицы, 100 г репчатого лука, 150 г моркови, 150 г сливочного масла, соль, зелень.*

Тушку курицы отварить с овощами. Рис слегка поджарить на сливочном масле, залить куриным бульоном в соотношении 1:2,5, посолить, довести до кипения, добавить нарезанную кусками курицу и тушить 30 минут. При подаче плов сбрызнуть растопленным сливочным маслом.

Плов с курицей и изюмом

● *1 кг риса, 1 курица, 1 стакан растительного масла, 5–6 морковок, 5–6 луковиц, изюм, соль по вкусу.*

Морковь очистить, промыть, натереть на терке, лук нарезать кольцами. Масло налить в жаровню, раскалить, всыпать морковь и лук, спассеровать. Добавить кусочки курицы, изюм, перемешать, обжарить. Подготовленный рис всыпать в жаровню, не перемешивать. Залить водой из расчета 1:2. Когда вода выкипит наполовину – жаровню закрыть крышкой, огонь уменьшить до слабого и варить в течение 1 часа. Если рис не готов, а вода вся выкипела, сделать воронки, осторожно влить горячую воду и доварить плов.

Плов с курятиной в горшочках

● *1 стакан риса, 300 г курятины, 3 стакана мясного бульона или воды, 3 луковицы, 2½ столовой ложки растительного масла, 30 г сливочного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Куриную мякоть без шкурки ополоснуть, опустить в кипящую подсоленную воду или процеженный бульон, сварить до мягкости и нарезать кубиками, а бульон процедить. Лук почистить, ополоснуть, измельчить, высыпать в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого оттенка. Затем добавить промытый и обсушенный рис и продолжать обжаривать, часто помешивая, пока рис не станет прозрачным.

В смазанные сливочным маслом керамические горшочки выложить рис с луком и курятину, посолить, поперчить, хорошо перемешать и залить горячим процеженным бульоном, в котором варилось мясо. Горшочки накрыть, поставить в нагретую духовку и запекать при умеренной температуре в течение 20–30 минут до тех пор, пока рис не набухнет. Готовый плов посыпать молотым перцем и зеленью и подавать с соленьями или овощным салатом.

Плов из потрохов

● *2 стакана риса, 600 г потрохов, 5 столовых ложек топленого масла или куриного жира, 300 г репчатого лука, 75 г моркови, 1 столовая ложка томата-пюре, 3 стакана бульона, соль, красный молотый перец, лавровый лист, зелень по вкусу.*

Потроха курицы обработать и хорошо промыть в теплой воде. Затем нарубить их на кусочки (25–30 г), обжарить в сотейнике на топленом масле или курином жиру, добавить спассерованный лук, нарезанную мелкими кубиками пассерованную морковь, томат-пюре, красный молотый перец, соль, лавровый лист, бульон и тушить 15–20 минут на слабом огне. В конце тушения положить промытый рис, дать вскипеть, хорошо помешать, сверху полить сливочным маслом, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 35–40 минут. Подавать с горячим рисом, посыпав рубленым укропом.

Плов с мидиями и майонезом

● *2 луковицы, 1 морковь, 250 г замороженного мяса мидий, 1 пакетик длинного риса, 1 помидор, специи (соль, перец, карри, аджика сухая или готовые приправы для плова), растительное масло для жарки, 1 столовая ложка жирного майонеза.*

В подсоленной воде отварить рис. В сотейнике или глубокой сковороде обжарить на растительном масле порезанные лук и морковь. Добавить мидии (не размораживая) и тушить, пока рис не будет готов. Перемешать и добавить специи. Помидоры нарезать мелкими дольками или средними кубиками, добавить в готовый плов и перемешать с майонезом. Накрыть крышкой, через 5 минут плов готов.

Плов с курицей и беконом из духовки

● *2 луковицы, 2 куриные грудки, 200 г бекона, 300 г длиннозернистого риса, 300 г острого томатного соуса, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сливочного масла.*

Тонко нашинковать лук. Нарезать курицу и бекон на небольшие кусочки. Нагреть оливковое и сливочное масло в огнеупорной керамической форме. Добавить лук и бекон и обжаривать еще 5 минут. Положить курицу и обжаривать 5 минут до коричневого цвета. Ввести рис и помешивать 1 минуту, пока зернышки не будут полностью в масле. Влить банку соуса и 600 мл кипятка. Приправить, перемешать и довести до кипения. Плотно закрыть и поставить в духовку на 30 минут до готовности риса. Соус должен впитаться, а курица должна быть полностью готовой. Украсить петрушкой и подавать с зеленым салатом.

Плов раздельный

● *200 г риса, 150 г мяса, 50 мл масла (кунжутного, конопляного, хлопкового), 200 г моркови, 30 г репчатого лука, 5 г изюма, соль, специи, шафран.*

Рис промыть в 3–4 водах с солью, опустить в кипящую соленую воду и отварить так, чтобы был рассыпчатым. Растворив шафран в кипяченой воде, полить рис, чтобы он приобрел золотистую окраску. Затем рис положить в специально сшитый мешок из холста, подвесить, чтобы стекла вода.

В другом котле отварить большие (по 0,5–1 кг) куски мяса, ввести в бульон морковь, нарезанную крупной соломкой, заправить солью и специями. Когда все готово, положить перебранный промытый изюм.

В третьем котле перекалить растительное (лучше кунжутное) масло, обжарить в нем крупные кольца лука до коричневатого цвета, вынуть их и вложить в бульон, в котором варятся мясо и морковь. В котел с мясом ровным слоем уложить подготовленный рис, сделать в нескольких местах углубления и влить кипящее масло так, чтобы рис впитал его равномерно. После этого закрыть плов на 20 минут. Когда плов будет готов, осторожно вынуть куски мяса, нарезать ломтиками, плов выложить на блюдо плоским слоем, посередине укладывая мясо, и подать на стол.

Плов с кальмарами

● *200 г риса, 200 г кальмаров, 100 г репчатого лука.*

Кальмары разморозить, снять кожицу, нарезать длинными ломтиками. Лук нарезать кольцами. Рис отварить. Поджарить лук и кальмары, смешать с рисом и прогреть все вместе.